

Hauptgang Weihnachtsmenü 2016

Schweinsbauchwürfel mit Bohnenpüree, Petersilöl und Calamari/Garnelen (für 4 Personen)

Zutaten Kalbsfond

(Im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar)

- 1,3 Kilogramm Kalbsknochen, zerhackt
- 2 große Karotten
- 1 große Zwiebel
- ¼ l Weißwein
- 1 Stange Sellerie
- 8 Tomaten
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 -2 Stängel Petersilie



Zutaten Petersilöl

(Zubereitung bereits mehrere Tage im Vorhinein möglich)

- 1 Bund Petersilie (ca. 100 g Blätter)
- 1/8 l Sonnenblumenöl

Zutaten Bohnenpüree

- 500 g weiße Riesenbohnen (am Vortag einweichen)
- 1 Zwiebel
- 150 ml Obers
- 1 Stk. Butter

Zutaten Schweinsbauch

- 1-2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 1 Petersilwurzel
- einige Zweige Thymian
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1, 5 l Kalbsfond (s. oben)
- 1/2 l Madeira

pro Person 2-3 Babycalamari oder Garnelen
Öl zum Anbraten

1 Zubereitung des Kalbsfonds

Die Karotten in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. Die Tomaten kurz blanchieren, häuten und die Samen entfernen, den Knoblauch schälen und halbieren, Champignons in Scheiben schneiden.

Backrohr auf 220 Grad vorheizen, Kalbsknochen in einem Bräter ca. 45 Minuten rösten, bis sie schön gebräunt sind, während der Bratzeit ab und zu umdrehen.

Am Ende für 10 Minuten die Karotten- und Zwiebelstücke hinzufügen. Aus dem Rohr holen, Knochen und Gemüse in einen großen Kochtopf geben, das Fett aus dem Bräter weggießen.

Den Bräter auf den Herd stellen, die Bratrückstände mit Weißwein ablöschen und vom Boden lösen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und zu den Knochen in den Topf leeren.

3,5 l Wasser hinzufügen und auf großer Flamme zum Kochen bringen, danach Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch leicht köchelt.

Nach 10 Minuten den Schaum etwas abschöpfen und Sellerie, Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Champignons hinzufügen. Nun für ca. 2 ½ Stunden offen köcheln lassen, Schaum ab und zu abschöpfen.

Danach durch ein Passiertuch in einen Topf abseihen. Ergibt ca. 1,5l Fond, der gekühlt 3-4 Tage hält.

2 Zubereitung Petersilöl

Die Petersilstängel entfernen, die Blätter des Petersils grob schneiden.

Zusammen mit dem Öl im Mixer zu einer feinen Paste zerkleinern.

In einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen (das dient der längeren Haltbarkeit), rasch abkühlen.

Die Paste fein absieben (wir haben zwei Siebe ineinander gelegt), sodass möglichst wenig pflanzliche Rückstände bleiben. Das Öl im Kühlschrank aufbewahren.

3 Zubereitung Bohnenpüree

500 g weiße Riesenbohnen über Nacht in Wasser einweichen.

Die Bohnen sowie eine Zwiebel in ausreichend Wasser zum Kochen bringen, ca. 75 Minuten kochen lassen. Vom Kochwasser ca. 200 ml aufheben.

Die Bohnen mit dem mittleren Sieb durch die Flotte Lotter passieren.

Das Püree mit dem Kochwasser cremig rühren und nochmals durch ein feines Sieb passieren.

Kurz vor dem Servieren das Püree wieder am Herd erwärmen. Das heiße Obers vorsichtig unterrühren, kräftig salzen und pfeffern und einen Löffel Butter einrühren. Das Püree sollte schön cremig und nicht zu fest sein.

4 Zubereitung Madeirasauce & Schweinsbauchwürfel

Das Gemüse fein würfeln.

Den Schweinsbauch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben, in etwas Öl in einem Bräter von allen Seiten anbraten, danach wieder herausnehmen.

Im verbliebenen Fett Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Petersilwurzel einige Minuten anschwitzen bis das Gemüse etwas Farbe annimmt.

Mit Weißwein ablöschen und stark reduzieren.

Das Fleisch zurück in den Topf geben und mit den 1,5 l Kalbsfond aufgießen, sodass das Fleisch komplett bedeckt ist. 1 TL Salz hinzufügen. Ca. 2,5 Stunden zugedeckt leicht köchelnd schmoren, bis das Fleisch schön weich ist.

Das Fleisch herausnehmen, es muss nun mindestens für 5 Stunden – oder über Nacht – abkühlen und dabei in Form gebracht werden. Wir haben dazu das Fleisch zwischen zwei Kunststoffbretter platziert, in eine Backform gelegt und oben einen schweren Bräter, der mit Konservendosen gefüllt war, beschwert. Entweder im Kühlschrank oder – aus Platzgründen noch besser – am Balkon im Freien kühlen.

Madeirasauce

Den verbliebenen Fond durch ein Sieb in einen Topf abgießen und um 2/3 einreduzieren, dann beiseite stellen.

Für die Sauce den Madeira in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Zum restlichen Fond schütten. Vor dem Servieren alles einmal aufkochen und durch Filterpapier oder ein sehr feines Sieb abseihen.

Schweinsbauchwürfel und Garnelen/Calamari anbraten

Den Schweinsbauch aus dem Kühlschrank holen, die Schwarte mit einem Messer einschneiden und den Bauch in ca. 4x4 Zentimeter große Würfel schneiden. Aus dem Bauch mit 1,2 Kilogramm gehen sich jedenfalls 8 schöne Würfel aus.

Die Würfel auf Schwarten- und Bodenseite in etwas Olivenöl knusprig braten.

Calamari oder Garnelen in der Grillpfanne kurz anbraten.

Servieren

Madeirasauce auf den Teller geben, pro Person 1-2 Schweinsbauchwürfel draufsetzen. Bohnenpüree mit etwas Petersilöl, die Calamari zusätzlich mit Zitronensaft beträufeln.