

Interpretation des *Halbfinal-Fleischganges*



Mengenangabe für 4 Personen

*Panierte und frittierte
Schweinshaxe mit
Blumenkohlpuree,
Schweinseckstuck und
Kresse-Mayonnaise*

Panierte und Frittierte Schweinshaxe

- 500g Schweinshaxe ohne Schwarte
 - 150g Zwiebeln
 - 1EL $\text{\textcircled{O}}$
 - 1 Knoblauchzehe
 - 25g Dijon Senf
 - 330ml Bier
 - 200ml Kalbsfond
 - 80g Buchweizen
 - 1 Ei
 - 50g Mehl
 - 3 Scheiben Toastbrot
 - $\frac{1}{2}$ Pack Kresse
- Salz & Pfeffer zum wurzen

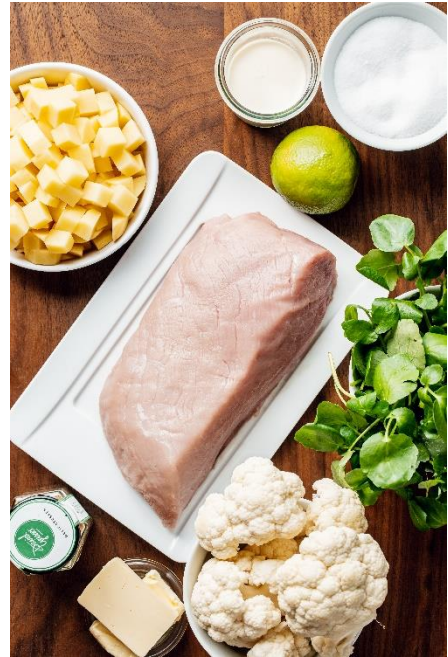


Schweinshaxe mit Salz und Pfeffer wurzen und mit Senf einreiben. Rund um in $\text{\textcircled{O}}$ kruftig anbraten, kurz herausnehmen und danach im gleichen Bruter gehackten Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Schweinshaxe wieder dazu legen und mit Bier und Kalbsfond abloschen. Bruter fur 2 Stunden in den auf $160\text{ }^{\circ}\text{C}$ vorgeheizten Ofen geben.

In der Zwischenzeit Buchweizen ca. 5 Minuten kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser abspulen. Toastbrot zusammen mit Kresse im Mixer zu Paniermehl verarbeiten. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und vom Knochen losen. Fleisch in kleine Wurfel schneiden und dann zuerst im Mehl, dann im verruhrten Ei und zum Schluss im Kresse-Paniermehl wenden. Die panierten Fleischstucke im heissen $\text{\textcircled{O}}$ l frittieren. Anschliessend den Buchweizen frittieren.

Blumenkohlpuree mit Schweinseckstück

- 350g Blumenkohl
- 25g Brunnenkresse
- 350g Kartoffeln mehlig kochend
- 35ml Rahm
- 15g Butter
- ½ Limetten (nur Saft)
- Wenig Trüffelöl
- 4 Scheiben Schweinseckstück à ca. 100g
- Öl zum Braten
- «Chefsache» (Gewürz von David Geisser)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Brunnenkresse in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser kochen. Blumenkohl klein schneiden und in Salzwasser kochen. Kartoffeln und Blumenkohl separat abgießen. Blumenkohl zusammen mit Brunnenkresse, mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm und Butter zur Blumenkohlmasse hinzufügen und kurz mit mixen. Danach die Kartoffeln dazu drücken und unterheben. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Trüffelöl und etwas Limettensaft abschmecken. Schweinseckstück mit Salz, Pfeffer und «Chefsache» (oder einer anderen passenden Gewürzmischung) kräftig einreiben und danach in Öl beidseitig anbraten und im auf 80C° vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten nachgaren.



Kresse-Mayonnaise

- 1 Eigelb
- ½ Pack Kresse
- 100g Rapsöl
- 1TL Senf
- 1TL Apfel Balsamico
- Salz
- Weisser Pfeffer aus der Mühle

Eigelb mit Senf und Essig mixen und das Öl langsam unteremulgieren. Zum Schluss die Kresse dazu mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Komponenten zusammen mit Microgreens und Apfelchips anrichten.

En Quete!

