



Knuspriger Schweinebauch und zwei Relishes

Zutaten für 6-8 Personen

- 1 Bund Thymian, grob gehackt
- 1 Bund Rosmarin, grob gehackt
- 1 Knolle Knoblauch, Zehen schälen und zerdrücken
- 150ml Olivenöl
- 2-3kg Schweinebauch am Stück (mit Knochen)
- 1 Flasche Weißwein
- Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Kräuter, Knoblauch und Olivenöl mit einem Mixer grob pürieren. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in eine Form legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Kräutermischung mit den Hängen verteilen, einreiben und andrücken.

Den Schweinebauch wenden. Die Schwarte mit Küchenpapier abtupfen und salzen. Die Form in den Ofen schieben und alle 20min das Fleisch wenden. Nach etwa 1h, wenn die Schwarte etwas knusprig geworden ist, den Backofen auf 170°C herunterstellen und den Weißwein in die Form gießen. Dabei nicht die Schwarte mit übergießen. Das Fleisch 1h weiter braten lassen. Falls es zu dunkel wird mit Alufolie abdecken. Für die letzte Stunde die Ofentemperatur auf 110°C reduzieren bis die Schwarte durchgängig knusprig und trocken geworden ist.

Stachelbeer-Relish mit Ingwer und Holunderblüte

Zutaten

- 1 walnussgroßes Stück Ingwer, schälen, in dünne Scheiben schneiden
- 1 TL Senfsamen
- 330g Stachelbeeren, geputzt
- 80g Zucker
- 70ml Holunderblütensirup

Zubereitung

Den Ingwer zusammen mit den Senfsamen in ein Stück Musselin wickeln, gut verschnüren und in einen Topf legen. Stachelbeeren, Zucker und Holunderblütensirup dazugeben, umrühren und bei niedriger Temperatur 1h lang köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und gegebenenfalls den Schaum abschöpfen.

Das Relish ist fertig, wenn es die Konsistenz einer flüssigen Konfitüre angenommen hat. Das Musselin entfernen, in ein Glass füllen, abkühlen lassen oder direkt zum Schweinebauch servieren. Im Kühlschrank 1-2 Wochen haltbar.



Bündische Akademie Live 2014

Überbündische Tagung zu Lüdersburg

Pikantes Pflaumen-Rhabarber-Relish mit Ingwer

Zutaten

- 5 Pflaumen (ca. 240g), entsteint, geviertelt
- 1 rote Chilischote, halbiert, Samen entfernt
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 100ml Rotweinessig
- 200g Zucker
- 200g Rhabarber, geschält, in 3cm lange Stücke geschnitten
- 1 wallnussgroßes Stück Ingwer, geschält, in dünne Scheiben und dann in winzige Streifen geschnitten

Zubereitung

Backofen auf 150°C vorheizen. Pflaumen mit Chillischoten, Zimt, Sternanis, Essig und der Hälfte des Zuckers in einen Topf geben. Umrühren, kurz aufkochen und 20-25min köcheln lassen. Bei Bedarf den Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Pflaumen sollten eine konfitüreartige Konsistenz angenommen haben.

Parallel dazu den Rhabarber mit Ingwer und Zucker in eine ofenfeste Form füllen. 20-30min im Backofen backen, gelegentlich umrühren bis der Rhabarber gegart ist.

Die beiden Mengen miteinander mischen, Chilischoten und Zimstange entfernen. Relish abfüllen, abkühlen oder direkt mit dem Schweinebauch servieren.

