

Rosa Rücken vom NÖ-Duroc-Schwein mit Eierschwammerl, Fisolen, Essigzwiebeln, Polenta

Rezept von Philipp Essl vom Landgasthaus Winzerstüberl in Rührsdorf/Wachau



Zubereitung

Rosa Rücken vom NÖ Duroc-Schwein

Den Rücken in ca. 3cm dicke Steaks schneiden - vakuumieren - dann bei 56°C ca. 60min im Wasserbad Sous Vide garen – nach dem Garen die Steaks auspacken – trocken tupfen und in einer Pfanne mit Etwas Öl, Butter, Kümmel und leicht angedrückten Korianderkörnern schön braun anbraten.

Eierschwammerl

Geputzte Eierschwammerl in einer heißen Pfanne kurz anrösten, mit etwas Butter und Thymian abschmecken.

Fisolen

Frische Fisolen oder breite Bohnen in genügend Salzwasser blanchieren – kalt abschrecken – und in einer Gewürzbutter (bestehend aus brauner Butter, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Schalotten) schwenken.

Essigzwiebel

Am besten kleine Zwiebel oder Schalotten schälen in ca. 1cm dicke Ringe schneiden – danach auseinander pflücken und kurz mit heißem Essigsud (bestehend aus Hesperiden Essig, Salz, Zucker, Wasser, Senfkörner) übergießen und ca. 1Stunde ziehen lassen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Rücken vom niederösterreichischen Duroc-Schwein (ca. 800 Gramm)
- Öl, Butter zum Braten
- Kümmel
- Korianderkörner

- 200 Gramm Eierschwammerl
- Thymian

- 300 Gramm Fisolen oder breite Bohnen
- Salz, Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte

- 200 Gramm kleine Zwiebeln oder Schalotten
- Hesperiden Essig
- Senfkörner
- 1 TI Zucker

- 300 ml Milch
- 100 Gramm feinkörniger Polenta
- 1 roter Paprika
- Muskatnuss
- Etwas Parmesan

Gerührte Polenta

300ml Milch, 50g Butter, Salz und Muskat aufkochen lassen und danach 100g Polenta und fein geschnittene rote Paprikawürfel einrühren – 2min köcheln lassen – mit Folie abdecken und 20min ziehen lassen – vor dem Servieren nochmal aufrühren und mit Parmesan abschmecken.