

Kochen wie der Wirt: Geschmorte Schweinswangerl mit Liebstöckel-Krokette

Rezept von Alexander Lintner, Gasthaus
Walzer in Gneixendorf



Zubereitung

Das Marinieren

- die Wangerl 12h vor dem Zubereiten wie folgt „beizen“ (die Silberhaut der Wangerl dafür mit einem scharfen Messer leicht einritzen)
- 1 kg Schweinswangerl, 1 Kardamomkapsel, 4-5 Lorbeerblätter, Pfeffer schwarz aus der Mühle, 2 EL Fleur de Sel, 4-5 Stk. Wacholderbeeren gemörsert, Zesten einer 1/2 Zitrone, 30g Liebstöckel frisch gezupft, 50 ml Walnussöl, 4 Knoblauchzehen zerdrückt, 2 mittelgroße weiße Zwiebeln grobwürfelig geschnitten, 2 EL Kapern gehackt, 3 EL Estragon Senf;
- Alles gut „durchmassieren“, eine Frischhaltefolie fest draufpressen und für 12h kühlen und ziehen lassen.

Das Schmoren

- Vor dem Braten die Wangerl von den Gewürzen und Zwiebeln abputzen (in eine Schüssel, das wird noch gebraucht!)
- in einer Gußeisen-, oder Kupferpfanne Butterschmalz und etwas Schweineschmalz erhitzen und die Wangerl darin schön knusprig goldbraun braten (nach dem Ausstechen leicht salzen und pfeffern)
- die Wangerl ausstechen, Fett abgießen und die „Gewürz-Zwiebelmischung“ im Bratenrückstand schwenkend durchbraten
- mit einem guten 1/4erl „Schotter Riesling“ ablöschen, wenn vorhanden einen 1/2l Grand Jus zufügen ansonsten Rindsuppe oder Kalbsfond verwenden. Kurz aufkochen und die Wangerl wieder einlegen.

Zutaten für 4 Personen

Zum Marinieren

- 1 kg Schweinswangerl
- 1 Kardamomkapsel
- 4-5 Lorbeerblätter
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 2 EL Fleur de Sel (wenn man normales Salz verwendet, nut ein gestrichener Esslöffel)
- 4-5 Stk. Wacholderbeeren gemörsert
- Zesten einer 1/2 Zitrone
- 30g Liebstöckel frisch gezupft
- 50 ml Walnussöl
- 4 Knoblauchzehen zerdrückt
- 2 mittelgroße weiße Zwiebeln grobwürfelig geschnitten
- 2 EL Kapern gehackt
- 3 EL Estragon Senf

Für die Zubereitung

- Butterschmalz
- Etwas Schweinefett
- ¼ Liter Riesling
- ½ Liter Grand Jus (intensiver Fond aus Rinder-, Kalbs- und Schweinsknochen und Teilen), oder Rindssuppe oder Kalbsfond
- Sauerrahm & Creme Fraîche
- Ev. weißer Balsamico
- Englischer Spezialsenf von Ramsa Wolf
- Etwas Mehl
- Frische Petersilie

- Ca. 60 min. dünsten, nach der Garzeit „anstechen“ und kontrollieren ob sie bereits weich sind, in diesem Fall ausstechen und mit Alufolie bedecken. (das gesammelte Safterl i.d. Folie wieder zufügen!)
- Es gibt nun zwei Arten das Saucerl zu finalisieren:
Erstens ganz naturell lassen, nicht mixen und so servieren wie sie ist, abschmecken eventuell etwas weisser Balsamico und frische Petersilie dazu.
Oder die Sauce mixen und mit etwas Sauerrahm-Mehl binden und zusätzlich mit etwas Creme Frâiche abschmecken.

Tipp von Alexander Lindner: 3 EL Ramsa Englischer Speiseseif und 2 EL Mehl glatt verrühren, auf eine Seite des Wangerls streichen und im Butterschmalz knusprig goldbraun braten, ergibt eine schöne Kruste (z.B.: 1 Portion sind 3 Wangerl, eines davon wird mit Kruste serviert, sieht gut aus und schmeckt noch besser).

Beilagenempfehlungen:

Sättigungsbeilagen: Butterspätzle, Topfen-Serviettenknödel, Liebstöckel-Kroketten,...

Gemüse: Fisolen, Kohlsprossen, Wirsing, Spargel grün...

Salat: Endivien, Chinakohl, Grazer Häuptelsalat...