

Konfiertes Weideborsti-Schweinebauch, Kürbiskernschweinsfilet, Kürbis, Hokkaido, gebackenes Kürbisrisotto

für 4-6 Personen

Zutaten

Ca. 1000 g Schweinebauch

Für den Sud

600 ml Geflügelfond

3 Knoblauchzehen

3 EL Ingwerwürfel

3 Zitronengrasstängel

3 Lorbeerblätter

Für das Filet

250 g Weideborsti-Schweinsfilet

Salz, Pfeffer

je 1 EL gemahlene Kürbiskerne,
geriebener Parmesan, Semmelbrösel

Zubereitung

Den Schweinebauch kurz überkochen und die Schwarte 5 x 5 mm einschneiden. Diese mit Salz, Olivenöl, Thymian und Knoblauch marinieren. Danach bei 150°C ca. 30 Minuten garen. Hitze auf 100°C reduzieren und ca. 60 Minuten weitergaren.

Inzwischen alle Zutaten für den Sud aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Nun den Sud über den Schweinebauch gießen und weitere 60-90 Minuten garen. Zum Schluss den Bauch aus dem Sud geben und bei maximaler Oberhitze überkrusten. Den Sud abseihen und mit angerührtem Stärkemehl binden.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Nun rundum in Mehl, Ei und dem Gemisch aus Kürbiskernen, Parmesan und Brösel wenden. Langsam rundum anbraten und auf 58°C Kerntemperatur garen.

Für das Kürbisgemüse den Kürbis schälen und mit einem Reibeisen raspeln und einsalzen. Zwiebel, Knoblauch in Öl anziehen lassen. Lorbeer, Paprikapulver und Kümmel dazugeben und mit Essig ablöschen. Danach mit der Hühnersuppe aufgießen und simmern lassen. Mit angerührtem Stärkemehl leicht binden. Nun den geraspelten, ausgedrückten Kürbis begeben und schmoren lassen. Zum Schluss, wenn nötig, nachwürzen.

Die Hokkaidokürbisspalten mit den angegebenen Gewürzen würzen und im Backrohr bei 160°C garen.

Für das Risotto den Reis waschen und in zerlassener Butter mit Zwiebel anschwitzen. Nun nach und nach mit Fond aufgießen und die Kürbiswürfel begeben. Mit Butter und geriebenem Parmesan abschmecken. Erkalten lassen und Nockerl formen. In Mehl, Ei und Brösel-Kürbiskerngemisch panieren. In Rapsöl backen. Nun alle Komponenten gefällig anrichten.

Für das Kürbisgemüse

250 g Kürbis

(der Länge von Neapel, Muskatkürbis oder Hokkaido)

20 g Zwiebel

½ Zehe Knoblauch, in Scheiben geschnitten

½ TL edelsüßer Paprika, Curry

1 TL Apfelessig Gölles

1 TL Stärkemehl

Kümmel ganz, Lorbeerblatt

Salz, frischer Pfeffer

1/16 l Hühnerfond

Für den Hokkaidokürbis

12 Spalten Hokkaidokürbis

Salz, Pfeffer, Paprika, Olivenöl

Für das Risotto

100 g Carnarolireis

100 g Kürbiswürfel nach Wahl

50 g Zwiebel fein geschnitten

200-250 g Gemüse- oder Hühnerfond zum Aufgießen

Butter zum Binden

Rapsöl zum Backen

Zum Anrichten: Käferbohnen, wenn erwünscht

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!