

Wurzelfleisch mit Wurzelkren und Paradeiser-Shot



Vorspeise
Rezeptart



45 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

180 Minuten Kochzeit einkalkulieren



Zutaten für 8 Portionen

Zubereitung

Paradeiser-Shot schon am Vortag ansetzen: Strunk entfernen und Paradeiser grob schneiden. Zusammen mit Basilikum, Salz, Zucker und Essig mixen und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen (nicht mit mixen). Über Nacht durch ein feines Tuch (oder Etamin) abtropfen lassen (ohne Druck), sodass man ein klares Paradeiserwasser erhält.

Schweinsschulter in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Essig, Salz und Zucker beimengen und langsam köcheln lassen, dabei laufend den entstandenen Schaum abschöpfen (bis kein Schaum mehr entsteht). Wurzelwerk schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln mit Schale vierteln, Knoblauchzehen halbieren und alles gemeinsam mit den restlichen Gewürzen und der Petersilie in den Topf geben. Das Fleisch ca. 2,5 bis 3 Stunden langsam köcheln lassen (es ist fertig, wenn es beim Anstechen mit einer Fleischgabel wieder leicht davon herunter rutscht). Danach auskühlen lassen – kann aber lauwarm genossen werden.

Für den Wurzelkren Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln schälen und grob schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit Salz und Zucker würzen. Butter, Kümmel, Safran und Lorbeerblatt zugeben, köcheln lassen bis alles weich und das Wasser fast verdunstet ist. Zitrone hinzufügen, Lorbeerblatt entfernen und alles zusammen mit Crème fraîche fein mixen. Kren reiben, etwas hacken und mit der Creme vermengen. Masse in einen Dressiersack füllen und auskühlen lassen.

Anrichten: Wurzelfleisch dünnblättrig schneiden, auf Wurzelkren anrichten, mit frisch geriebenem Kren und reichlich Kürbiskernöl garnieren. Paradeiserwasser eventuell nochmals abschmecken, in Shotgläser füllen und 1 EL Kürbiskernöl eingießen.

Wurzelfleisch:

0,8–1 kg Schweinsschulter ohne Schwarte
Salz
Wasser
100 ml Apfelessig
1 EL Zucker
1 gelbe Rübe
1 kleiner Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Stangen frische Petersilie
Kümmel ganz
Lorbeerblatt
Pfefferkörner schwarz
Koriander

Wurzelkren:

2 Karotten
2 gelbe Rüben
1 Petersilienwurzel
Salz, Zucker
1 EL Butter
etwas Kümmel gemahlen
1 Lorbeerblatt
0,5 g Safran
etwas Zitronenschale und Saft
1 EL Crème fraîche
2 EL Kren frisch gerieben

Paradeiser-Shot:

750 g reife Paradeiser (alternativ aus der Dose)
3–4 Stk. Basilikumstängel
Salz
Zucker nach Bedarf
1 Schuss Essig
½ Knoblauchzehe

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren

**Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) /
Foto: Stefan Kristoferitsch**