

## 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](http://www.gaumengut.at)) /  
Foto: Stefan Kristoferitsch**