



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.
+ 60-80 Min. Siedezeit

Für 4 Personen

Für die Backe/Soße:

2 Schweinebacken, pariert
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 Stücke Zitronengras
10 g Ingwer geschält
20 g Staudensellerie, geschnitten
20 g Knollensellerie geschält und geschnitten
1 Lorbeerblatt, 10 Koriandersamen, 3 Wacholderbeeren
1 Limette, Saft und Schale
70 g Lupinenmiso
50 ml Weißwein
20 ml Noilly Prat
20 ml weißer Portwein
1 l Geflügelfond o.ä.
100 ml Sahne

50 g Butter
Salz, Pfeffer,
Piment d'Espelette
Erbsen-Morchelragout:

100 g frische Erbsen
60 g Morcheln
10 g Schalottenbrunoise
10 g Erbsensprossen
1 Zehe fermentierter Knoblauch

Rapsöl, Butter, Salz

Für die Pflaumen:

1 Pflaume, Sonnenblumenöl,
Mirin



Für die Backe/Soße:

Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Staudensellerie und Knollensellerie würfeln und in Butter hell andünsten. Das Lupinenmiso zugeben und mitdünsten. Mit Weißwein, Noilly Prat und Portwein ablöschen, einreduzieren und dann mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Backen leicht salzen und in den Sud geben. Lorbeer, Koriandersamen und Wacholder sieden. Backen aus dem Fond nehmen und kaltstellen. Den Fond abpassieren, dann auf ca. 1/3 einreduzieren. Sahne zufügen, evtl. mit Mondamin etwas abbinden, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Limettensaft und Schale. Dann die kalte Butter mit dem Zauberstab einmischen.

Für das Erbsen-Morchelragout:

Die Morcheln putzen, waschen und trocken tupfen, dann halbieren. Die Stiele der Morcheln beiseitelegen, evtl. trocknen und für einen Fond hernehmen. Die Erbsen in gut gesalzenem Wasser bissfest blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Morcheln in Rapsöl heiß anbraten, dann die Schalotten zugeben und mitdünsten. Butter zugeben und dann die blanchierten Erbsen zufügen und glasieren. Zum Schluss die geschnittenen Erbsensprossen unterziehen und mit Salz und fermentiertem Knoblauch abschmecken.

Für die Pflaumen: Die Pflaume entkernen und würfeln. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl kurz sehr heiß anrösten sodass der Fruchtzucker leicht karamellisiert. Mit etwas Mirin ablöschen und auf ein Küchenpapier geben.



Fleisch

Im Misosud gegarte Schweinsbäckle mit Erbsen, Morcheln und Pflaumen

Jason Grom ist Küchenchef im Restaurant „die burg“ in Donaueschingen. Die Küche ist bodenständig und regional mit einem raffinierten und exquisiten Touch. Die Gerichte spiegeln die Vielseitigkeit der Region wieder und bringt die Natur auf den Teller.