



Fleisch

Geschmorte Schulter vom Strohschwein

Roman Pfaff hat nach Kochstationen in Zermatt, Amsterdam und Stuttgart Anfang 2017 den heimischen Betrieb im Hinterland von Überlingen am Bodensee übernommen. Hier kocht er nun in der vierten Generation eine interessante Küche, die sich durch Frische und Natürlichkeit auszeichnet.

Roman Pfaff | **Geschmorte Schulter vom Strohschwein**



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2 Std.

Für 6 Portionen

Schweineschulter:
Schweineschulter salzen und pfeffern. In einem mittelgroßen Topf in Sonnenblumenöl scharf von allen Seiten anbraten und entnehmen. 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Schwarzkümmel, Thymian, Sternanis im Mörser zerkleinern und in den Topf geben. Alles zusammen im Topf (mit Bratensatz) leicht anrösten. Leicht mehlieren und mit Weißwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen. Ahornsirup und Sojasauce hinzugeben. Schweineschulter hinzugeben und mit Gemüsefond zu 3/4 bedecken. Deckel auf Topf und ca. 1 h leicht köcheln lassen. Schweineschulter wenden und nochmals für 1 h köcheln lassen. Mit Fleischgabel testen ob

gar. Fleisch entnehmen und auskühlen lassen. Wenn möglich die Sauce über Nacht abkühlen lassen und das Fett abschöpfen. Dann nochmals aufstellen, reduzieren bis geschmackvoll. Dann pürieren und passieren. Fleisch in Tranchen schneiden und in der fertigen Sauce warmmachen.

Gemüse:
Drillinge mit einer Bürste gut waschen. In kaltem Wasser mit etwas Salz ansetzen. Aufkochen und danach köcheln lassen bis gar. Abschütten und auskühlen lassen. Wenn kalt in Viertel schneiden. Karotten schälen, der Länge nach vierteln und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 3 min. blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Danach abschütten und kaltstellen.

ca. 1,5 kg Schweineschulter ausgebeint
3 Haushaltszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 TL bunter Pfeffer
1 Lorbeerblatt
8 Wacholderbeeren
1 TL Schwarzkümmel
1 TL getrockneter Thymian
2 St. Sternanis
25 ml Ahornsirup
50 ml Sojasauce
750 g Drillingskartoffeln
500g Karotten
ca. 2,5 l Gemüsebrühe
ca. 200 g Gorgonzola (nach Geschmack)
1/2 Bund Petersilie gehackt
3 Äpfel
1/4 Bund frischer Thymian
1 Zitrone

Salz
Pfeffer
Mehl
Weißwein
Butter
Ahornsirup



Gorgonzolasauce:

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und grob schneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten und leicht rösten lassen. Mehlieren und mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit 500 ml Gemüsebrühe aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen. Gorgonzola hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein pürieren und beiseite stellen.

Gebratene Äpfel:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und achteln. Schnitze kurz in Zitronenwasser tauchen. Danach flach

auf ein Backbleck legen. In einer kleinen Pfanne 2 EL Butter, 1 EL Ahornsirup mit dem abgezupften Thymianblättern und etwas Salz & Pfeffer schmelzen und kurz aufkochen lassen. Mischung über die Äpfel geben. Im Ofen ca. 10 min backen bis weich.

Anrichten:

Karotten und Kartoffeln in der Gorgonzolasauce erhitzen, mit etwas gehackter Petersilie verfeinern & extra servieren. Fleisch in einem tiefen Teller mit der Sauce anrichten. Äpfel mit der Grillfunktion des Ofens etwas Farbe geben und auf dem Fleisch anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.

