



Hauptspeise: Alexander Kumptner

Langsam konfierte Schweinebäckchen mit Roter Bete im Rettich-Fond

Zutaten für 4 Personen

- Für die Schweinebäckchen:** Die Schweinebäckchen salzen und pfeffern und bestenfalls bei ca. 80 Grad für mehrere Stunden in geschmolzenem Gänsefett konfieren. Aus dem Fett herausnehmen und in dem Schweinejus mit etwas Rosmarin und einer angedrückten Knoblauchzehe glasieren bis die Backe einen schönen Glanz hat.
- 8 Schweinebäckchen
 - 500 ml Gänsefett
 - Salz, Pfeffer
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Knoblauchzehe
 - Etwas Schweine- oder Kalbsjus
- Für die Rote Bete:** Die gekochte Rote Bete in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in etwas Butter glasieren. Nach und nach etwas Essig dazugeben und damit schön abglänzen, etwas Orangenschale darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rohe Rote Bete auf einer Aufschnittmaschine ganz dünn aufschneiden und nur mit etwas Balsamico Essig marinieren. Zum Schluss die fein geschnittene Jungzwiebel zur glasierten Rote Bete geben.
- 3 Rote Bete, gekocht
 - 1-2 Rote Bete, roh
 - 50 g Butter
 - 1 Jungzwiebel
 - 1 Orange
 - Balsamico Essig
- Für den Rettich-Fond:** Den Geflügelfond und die Sahne aufkochen und etwas einreduzieren. Nun mit dem Stabmixer den Rettich einmixen. Die gesamte Flüssigkeit durch ein feines Sieb seihen, wieder in einen Topf geben und mit kalter Butter auf die richtige Konsistenz bringen. Zum Schluss mit fein geschnittenem Schnittlauch vollenden.
- 250 g Geflügelfond
 - 180 g Sahne
 - 250 g Rettich aus dem Glas
 - Etwas kalte Butter
 - ½ Bund Schnittlauch
 - Etwas Kürbiskernöl
- Die warme Rote Bete zusammen mit den Schweinebäckchen anrichten. Darauf die roh marinierte Rote Bete geben und zum Schluss den Rettich-Fond angießen und mit Kürbiskernöl vollenden.