

SCHWEIZER SCHWEINSHALS
AUS DER REGION



GEBACKENER SCHWEIZER SCHWEINSHALS AUS DER REGION / KNOBLAUCH-ZWETSCHGEN / AARGAUER BIO DÖRRBOHNEN-ESPUMA / ELSÄSSER TAGLIATELLE

Rezept für 10 Portionen

Schweizer Schweinshals aus der Region 1,8 kg
Senf 120 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP
Terra di Bari Castel del Monte 20 ml
Fleischfond 300 ml
Salz, Pfeffer

Bio Zwetschgen 500 g
Knoblauch 80 g
Bio Zwiebeln 50 g
Rotwein 100 ml
Zucker 30 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP
Terra di Bari Castel del Monte, Salz, Pfeffer

Aargauer Bio Dörrbohnen 200 g
Vollrahm 100 ml
Gemüse-Fond 100 ml
Chili 5 g
Salz

Elsässer Tagliatelle 7mm 1.2 kg
Butter 30 g
Salz

Das Fleisch trocken tupfen, mit dem Senf, Salz und Pfeffer einreiben und mind. 30 Minuten marinieren. Das Olivenöl darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für die ersten 30 Minuten anbacken. Danach auf 180°C reduzieren, den Fleischfond dazugeben und für ca. 1 Stunde fertig garen. Aus dem Ofen nehmen, portionieren und bis zum Anrichten warm stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl anziehen, mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. 15 Minuten bei geringer Temperatur garen. Zum Schluss den heissen Fond über die Zwetschgen geben. Warm aufbewahren bis zum Anrichten.

Die Dörrbohnen in einem Mixer pulverisieren. Mit Fond, Vollrahm, Chili und Salz kurz aufkochen und abkühlen lassen. Passieren und in einen Rahmbläser geben. 2 Kapseln drauf und bis zum Servieren warm stellen.

Die Teigwaren nach Anleitung bissfest kochen. Mit Butter vermengen und bis zum Servieren warm stellen.