Rezept

Schweinerüsselpralinen mit Schwarzwurzeln

Ein Rezept von Schweinerüsselpralinen mit Schwarzwurzeln, am 27.04.2024

Zutaten

4	Schweinebäckchen (à ca. 100 g; beim Metzger vorbestellen)
	Salz
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	gelbe Senfsamen
2	Lorbeerblätter
100 ml	Olivenöl
100 ml	roter Portwein
8	Schwarzwurzeln (ca. 00 g)
	einige Tropfen Zitronensaft
300 g	Schweinenetz (beim Metzger vorbestellen)
50 g	kalte Butter
2	Schweinerüsselhälften (à 850–900 g; beim Metzger vorbestellen)
2	große Zwiebeln (ca. 00 g)
1 TL	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	große Schalotten (ca. 100 g)
100 ml	kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen	Zucker
200 ml	Gemüsebrühe (Instant)
1 Bund	Schnittlauch
	eckige Form (ca. 12 x 18 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Bäckchen von groben äußeren Sehnen befreien. In einem großen Bräter (Ø 38 cm) 31 Wasser aufkochen, Rüssel, Bäckchen und 2 EL Salz zugeben und 10 Min. sprudelnd kochen. Aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

2. Die Zwiebeln schälen, halbieren, zusammen mit den Gewürzen und den Lorbeerblättern zum Fleisch geben und alles 1 Std. 15 Min. bei kleiner Hitze offen kochen. Sobald sie weich sind, die Bäckchen herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Schweinerüssel ca. 40 Min. weiterkochen.

3. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und würfeln. Die Schalotten in einem kleinen Topf in 1 EL Olivenöl in 2 Min. glasig dünsten, mit Rotwein und Portwein ablöschen und in ca. 15 Min. offen bei mittlerer Hitze vollständig einkochen.

4. Das Fleisch von den Knochen, Knorpeln und der weißen Innenhaut lösen (am besten mit Handschuhen). Die Rüssel samt Schwarte und Bäckchen in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel die heiße Schalottenmasse unter das Fleisch heben, kräftig salzen und pfeffern.

5. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Fleischmasse einfüllen und festdrücken. Mit Folie abdecken, ein passendes Holzbrett darauflegen und mit Gewichten (z. B. Konservendosen) beschweren. Über Nacht kühl stellen.

6. Am nächsten Tag die Schwarzwurzeln (am besten mit Handschuhen) putzen, schälen und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In 3 EL Olivenöl 1 Min. anbraten, Zucker und Zitronensaft zugeben. 3 Min. bei mittlerer Hitze braten, Gemüsebrühe dazugießen und offen 6-7 Min. garen. Mit Salz abschmecken.

7. Das Schweinenetz ca. 30 Min. in kaltes Wasser legen, dabei das Wasser mehrmals wechseln. Das Schweinenetz ausdrücken und vorsichtig auf einem Tuch ausbreiten. In 24 Stücke schneiden. Das Fleisch aus der Form lösen und in 24 Würfel schneiden. Jeden in ein Stück Schweinenetz einwickeln, die Enden umschlagen. Abgedeckt 15 Min. kühl stellen.

8. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Butter klein schneiden. Das Gemüse nochmals aufkochen und die Butter einrühren. Das Gemüse kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch verfeinern.

9. Je 3 EL Olivenöl in 2 großen Pfannen erhitzen, die Fleischpralinen salzen, pfeffern und auf die Pfannen verteilen. 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, wenden und in weiteren 4-5 Min. bei kleiner Hitze ringsherum goldbraun anbraten. Die Fleischpralinen mit dem Schwarzwurzelgemüse servieren. Dazu passt Kartoffel- oder Selleriepüree.