



## Folge 5: Die Schweinefans aus dem Schwarzwald

### Die Rezepte von Judith Wohlfarth

#### Warmer Quittenaperitif



#### **Zutaten**

*für den Quittensirup*

2 kg Quitten

0,5 l Weißwein halbtrocken/süß

1 Zimtstange

1 Vanillestange

2 Sternanis

4 Nelken

Zucker nach Geschmack

*zusätzlich pro Glas (250 ml)*

1 EL Williams Gold Schnaps

trockener Riesling

#### **Zubereitung**

Die Quitten vierteln und mit den restlichen Zutaten zusammen ca. 2 Std köcheln lassen bis die Quitten weich sind.

Eine Nacht ziehen lassen, dann durch ein mittelgrobes Sieb drücken.

4 EL Sirup und 1 EL Williams Gold Schnaps ins Glas füllen und den Rest mit lauwarmem trockenem Riesling aufschütten.



## Hauptgericht: Gefüllter Schweinebauch mit Haselnuss-Grießklößchen und Selleriegemüse



### Soße

#### Zutaten

2 kg Schweineknochen mit etwas Fleisch, am besten vom Nacken (Beim Metzger vorbestellen)	1 Bund Suppengrün
5 Zwiebeln	2 Äpfel
2 Knoblauchzehen	1 l Apfelsaft
	1 l Weiß- oder Rotwein (je nach Geschmack)

#### Zubereitung

Die Knochen im Ofen bei 180-200 Grad Umluft ca. 1 Std. bräunen.

Die Zwiebel mit Schale in Streifen schneiden, den Knoblauch mit Schale mit der Faust zerdrücken. Beides anbraten. Dann das gewürfelte Suppengrün dazugeben und anbräunen. Mit Salz abschmecken.

Die Knochen aus dem Ofen dazugeben, ziehen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und dazugeben. Mit 1/4 l Weißwein oder Rotwein und 1/4 l Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach die restliche Flüssigkeit dazugeben und immer wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1,5-2 Std. ziehen lassen, dann die Soße abschütten, weiter reduzieren und final abschmecken.

### Gefüllter Schweinebauch

#### Zutaten (für 4 Personen)

Ca. 1 kg Schweinebauch (vom Metzger Schweinebauch abschwarten lassen und eine Tasche schneiden lassen. Schwarte bitte auch mitnehmen.)	2 Äpfel
Küchengarn	2 Birnen
Nadel	6 Dörripflaumen
<i>Für die Füllung</i>	1 Zwiebel
200 g Kastanien (Nussmasse, Rohmasse etwa das Doppelte)	1 Knoblauchzehe
	2 EL Semmelbrösel
	1 Ei
	Frischer Rosmarin
	Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Sofern die Kastanien nicht gegart gekauft werden im Ofen garen, Schale entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln und in Fett anschmelzen. Die Äpfel und Birnen schälen und in feine Streifen scheiden, die Dörripflaumen ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Rosmarin fein hacken. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schweinebauch mit der Masse füllen und zunähen. In einer flachen, ofenfesten Pfanne den Boden mit Soße bedecken und den gefüllten Schweinebauch darauf legen. Im Ofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze 1,5 Std. garen.



### **Gepoppte Schwarte**

Die Schwarte in ca. 4 x 10 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 2 Std. köcheln lassen. Die Schwarte ist fertig gekocht, wenn man sie mit dem Finger leicht durchdrücken kann.

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die gekochte Schwarte auf dem Backblech auslegen und in den Ofen schieben. Nach ca. 10-15 Min. hört man das erste Poppen im Ofen. Wichtig: Den Ofen erst ca. 15 Min. nach dem ersten Poppen öffnen und vorsichtig hineinschauen, ob die Schwarte schon schön knusprig ist. Wenn nicht, weiter garen.

Wenn die Schwarte komplett gepoppt ist aus dem Ofen nehmen, grob hacken, etwas Knoblauch unterhacken und mit grobem Meersalz verfeinern.

### **Selleriegemüse**

#### **Zutaten (für 4 Personen)**

250 g Knollensellerie	Sprudel
250 g Staudensellerie	Saft von einer halben Zitrone
2 EL Butter	Salz

#### **Zubereitung**

Den Staudensellerie blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite Stellen.

Den Knollensellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel in Butter bei niedriger Hitze (Vorsicht, dass die Butter nicht braun wird) langsam garen.

Mit zwei Schluck Sprudel ablöschen, Zitronensaft und Staudensellerie zugeben und mit Salz abschmecken.

### **Haselnuss-Griesknödel**

#### **Zutaten (für 4 Personen)**

250 ml Milch	63 g Grieß
60 g Butter	1 Ei gehackte und angeröstete Piemonthaselnüsse
20 g Zucker	

#### **Zubereitung**

Die Butter in Milch schmelzen und mit Zucker aufkochen lassen. Den Grieß unterrühren. So lange auf dem Feuer schlagen bis sich die Masse komplett vom Topf löst (wie Hefeteig). Die Masse in eine Schüssel umfüllen

Ein Ei unter die Masse schlagen. Mit Klarsichtfolie abdecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (ca. 3-4 Std. oder über Nacht).

Gleichgroße Knödel (33 g) formen und 8 Min. in kochendem Wasser ziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in gehackten und angerösteten Piemonthaselnüssen wälzen.



## Dessert: Lebkuchencreme mit selbstgemachtem Walnusseis und karamellisierten Äpfeln



### Lebkuchencreme

#### Zutaten (für 4 Personen)

2 Eigelb	20 g dunkle Kuvertüre
1 Ei	250 g Schlagsahne
25 g Zucker	1 Blatt Gelatine
50 g Lebkuchenbrösel (aus alten Lebkuchen Mehl herstellen)	1 Orange Saft und Abrieb
	1 Schuss Kirschwasser

#### Zubereitung

Eigelb, Ei und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Mit dem Rührgerät kalt schlagen.

Die Gelatine in kaltes Wasser legen und anschließend in warmem Kirschwasser auflösen.

Die Kuvertüre, Orangensaft und -schale, Gelatine und Lebkuchenbrösel unter die Eimasse mengen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

In Gläser abfüllen und über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.

### Karamellierte Äpfel

#### Zutaten (für 4 Portionen)

2 Äpfel
100 g Zucker

#### Zubereitung

Die Äpfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne langsam schmelzen und braun werden lassen. Die Äpfel dazugeben und erst nach ca. 1 Minute langsam umrühren. Die Säure von den Äpfeln muss sich erst mit dem karamellisierten Zucker verbinden. Sonst gibt es einen Zuckerklumpen und die Äpfel nehmen den Zucker nicht an.

### Walnusseis

#### Zutaten (für ca. 8 Kugeln Eis)

80 g Walnusskerne	3 EL Ahornsirup
90 g Zucker	3 Eigelb
200 ml Sahne	1 Eiweiß
80 ml Milch	

#### Zubereitung

Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten und klein hacken. Milch und Ahornsirup dazu geben und abkühlen lassen.

Das Eigelb mit Zucker cremig rühren. Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Den Eigelbschaum mit Milch, Ahornsirup und gerösteten Walnüssen vermengen, dann den Eischnee und die Sahne unterheben. Die fertige Masse in die Eismaschine geben.