Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebackene Schweinebäckle-Praline auf Spargelsalat & Holunderblüten-Majo

Ungewöhnlich zart…

Das heutige Rezept kommt von Michael Grün vom Panorama Catering in Künzelsau. Natürlich auch ein „Schmeck den Süden“- Betrieb.
Ich habe Michael bei einer Showkochvorführung gesehen, als er die köstlichen Bäcklepralinen zubereitete. Da habe ich ihn gleich um die Rezeptur gebeten. Der Clou: die Schweinebäckle werden 1,5 Stunden geschmort bis sie butterzart sind. Dann klein geschnitten oder zerrupft wie pulled pork. Einfach köstlich. Ausgebacken zergehen die Bällchen dann förmlich auf der Zunge. Ich fand es klasse.

Wer die Zubereitung sehen möchte, kann Michael bei der BUGA in Heilbronn am 12.5.2019 um 12 Uhr und 14 Uhr zuschauen. Da zeigt er, wie es gemacht wird. Vorab aber schon mal die Rezeptur:

Zutaten

Für ca. 10 Pralinen:

Für die Bäckle Pralinen

- 4 Schweinebäckchen (pro Stück, ca. 125 g)

- Etwas Öl oder Butterschmalz zum Braten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Rotwein
- Ca. 250 g Wurzelgemüse (z.B. Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Tomatenmark
- 30 g feine Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Zum Panieren: Mehl, Eier, Semmelbrösel
- 1 Liter Frittieröl

Für die Holunderblüten-Majo

- 2 Eigelbe (Größe M)
- 200 ml Rapsöl
- 1 EL Senf
- 1 EL Holunderblütenessig (ersatzweise anderer heller Essig oder Zitronensaft)
- 1 EL Holunderblütensirup
- Etwas Salz & Pfeffer

Für den Salat

- 500 g Spargel, weiß
- 500 g Spargel, grün
- Salz & Pfeffer
- 30 ml (Holunderblüten)essig
- 1 EL Holunderblütensirup
- 50 ml Rapsöl
- 100 g Erdbeeren, geputzt und geviertelt

Zubereitung

Für die gebackenen Schweinebäckle-Pralinen das geschälte Wurzelgemüse in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden und mit 2 EL Öl im Topf 3 Minuten rührend anbraten. Nun das Tomatenmark hinzugeben und alles bei schwacher Hitze 1-2 Minuten rösten. Den Rotwein auf zweimal zugeben und sirupartig einkochen lassen. Die Brühe sowie Lorbeerblatt hinzufügen. Die Schweinebäckchen einlegen und bei geschlossenem Deckel in ca. 1,5 Stunden bei milder Hitze weich schmoren. Tipp: Alle 30 Minuten nachgucken, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. Gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen. Nur so viel, dass der Bodensatz nicht anbrennt.
Nach 1,5 Stunden die Schweinebäckchen herausnehmen und kurz warm stellen.
Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und 5-10 Minuten einkochen.
Die Bäckchen mit einem scharfen Messer ganz fein würfeln. Nun die Würfel in einer Schüssel mit ca. 100 ml Soße und 30 g Semmelbröseln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Aus der gekühlten Fleischmasse Bällchen drehen (ca. 10 Stück á 50 g, d.h. so groß wie Tischtennisbälle). Die

Bällchen zuerst in Mehl wälzen, dann durch verquirltes Ei ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wälzen. In heißem Fett goldbraun frittieren.

Für die Majo zuerst die zwei Eigelbe in ein hohes, schmales Gefäß geben (Eiweiß anders verwerten). Dann Senf, Essig, Sirup, Salz und Pfeffer zugeben und zuletzt 200 ml Öl reingießen. Den Stabmixer bis zum Boden reinstecken. Anschalten und dann ganz langsam nach oben ziehen. Fertig ist die Blitzmajonäse.

Für den Spargelsalat den weißen Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 5-6 Minuten leicht bissfest kochen, abseihen und noch heiß in 0,5 cm dünne, schräge Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Beim grünen Spargel nur das untere Viertel schälen und ebenfalls kochen (ca. 3 Minuten). Kurz eiskalt abschrecken und in 0,5 cm große Scheiben schneiden. Zum weißen Spargel geben und mit Essig, Salz, Pfeffer, Sirup und Öl anmachen.

Vor dem Servieren mit Kerbel bestreuen und ein paar Erdbeerviertel anlegen.