

# Schweine-Backe mit Ingwerkraut, Topinambur, Rotkohl-Saft

## Für 2 Personen

|                       |                          |                              |
|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
| 4 Schweinebacken      | 150 g Sauerkraut         | 1/8 Rotkohl                  |
| 1 Topinambur          | 20 g frischer Ingwer     | 1 kleine Zwiebel             |
| 1 Knoblauchzehe       | 1,5 Eidotter             | 1/2 ganzes Ei                |
| 100 ml Kokosmilch     | 400 ml Gänseeschmalz     | 160 g geklärte Butter        |
| 1/2 TL Kaltsaftbinder | 1 kleinen Zweig Rosmarin | 1,5 EL frischen Schnittlauch |
| 1 EL Zucker           | Cayennepfeffer           | weißer Balsamico Essig       |
| Balsamico, Olivenöl   | Salz, Pfeffer            |                              |

Die Schweinebacken gut salzen und in das circa 80°C heiße Gänsefett geben. Die Backen so lange konfieren bis sie weich und zart sind.

Die Zwiebel in etwas Olivenöl glasig schmoren, den Zucker dazugeben und etwas karamellisieren. Anschließend das Sauerkraut zufügen und mit der Kokosmilch aufgießen. Den Ingwer frisch dazu reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dotter, das Ei und den weißen Balsamico mixen und die geklärte (nicht zu heiße) Butter einmontieren. Salzen und pfeffern und in eine Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen. Anschließend warmstellen.

Den Topinambur in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Backpapierblätter legen, salzen und beschweren. Im Ofen circa 40 Minuten bei 140°C (Umluft) knusprig backen.

Den Rotkohl entsaften und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Balsamico würzen und mit etwas Kaltsaftbinder (oder Xanthan) mixen, bis die Flüssigkeit etwas dicker ist.

Zum Anrichten etwas Hollandaise unter das Ingwerkraut ziehen und zusammen mit den Schweinebacken, dem knusprigen Topinambur und dem Rotkohlsaft anrichten.

Alexander Kumptner am 22. April 2015