

Schweine-Bauch, Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme

Für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

1 Scheibe Schweinebauch à 350 g	1 TL Quatre Epices	30 g Butter
neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 g Kartoffeln	100 g Cashewkerne
200 ml Vollmilch	3 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Avocadocreme:

1 Avocado	1 Limette, Saft	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Schalotte	Salz	Pfeffer

Für den Apfelkaviar:

100 ml klarer Apfelsaft	1 g Natriumalginat	2 g Calciumlactat
-------------------------	--------------------	-------------------

Zum Servieren:

1 grünen Apfel	1 Kästchen Shisokresse	
----------------	------------------------	--

Für den Schweinebauch:

Den Schweinebauch waschen, trockentupfen und in etwa 3x3x3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Quatre Epices würzen und kurz einreiben.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Würfel darin rundherum scharf anbraten. Bei niedriger Hitze fertigkochen lassen. Die Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aufgeschäumten Butter glasieren.

Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garkochen. Das Gemüse abgießen und ausdampfen lassen. Cashewkerne in einem Topf mit Milch aufkochen lassen, weich garen und mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln und Sellerie mit der Butter und der Cashew-Milch zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree durch ein Sieb passieren..

Für die Avocadocreme:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Knoblauch und Schalotte grob hacken und die Limette halbieren. Avocado, Knoblauch, Schalotte und etwas Limettensaft in einer Moulinette cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Apfelkaviar:

In dem flachen Gefäß das Calciumlactat in 200 ml kaltem Wasser auflösen. Den Apfelsaft in einer Schüssel mit dem Natriumalginat verrühren und kurz ruhen lassen. Die Spritze mit dem Fruchtsaft-Gemisch aufziehen und die Flüssigkeit tröpfchenweise in die Schale mit der Calciumlactat-Lösung geben. Kügelchen etwa 2 Minuten in der Lösung liegen lassen, abseihen und bis zum Servieren in ein Wasserbad geben.

Zum Servieren:

Den marinierten Schweinebauch mit Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme und Apfel-Kaviar auf Tellern anrichten, mit etwa Shisokresse und Apfelstücken garnieren und servieren.

Andreas Reuschel am 05. April 2017