

# Jungschweine-Keule auf Topinambur mit Pfeffer-Soße

## Für 4 Personen

### Für das Fleisch:

1 Jungschweinekeule (1,3 kg)	1 TL Senfkörner	6 Pfefferkörner
4 EL Honig	4 EL Salz	2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter		

### Für den Topinambur:

200 g Topinambur	100 ml Milch	100 g Sahne
3 EL Butter	1 TL Speisestärke	1 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer		

### Für die Pfeffersauce:

2 Schalotten	1 TL bunte Pfefferkörner	1 TL Butter
30 ml Cognac	1 TL Tomatenmark	150 ml Weißwein
200 ml Kochsud	200 g Sahne	1 EL Butter
Salz, Zucker	1/2 Bund Blatt Petersilie	

Für das Fleisch Die Jungschweinekeule vom Knochen lösen und in 3 – 4 Teile zerlegen. Senf- und Pfefferkörner im Mörser grob schroten. Zusammen mit Honig und Salz in 2 l Wasser verrühren. Thymianzweige und Lorbeerblätter zugeben. Schweinekeule einlegen und 1 Tag darin gekühlt ziehen lassen. Fleisch in der Marinade aufkochen, beiseite stellen und ca. 30 Minuten bei 65 Grad Wassertemperatur ziehen lassen. Für die Sauce Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einem Topf ohne Fett erhitzen, Butter zugeben, mit Cognac ablöschen, diesen fast vollständig einkochen lassen. Schalotten hinzugeben und anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Kochsud von der Schweinekeule zugeben und zur Hälfte einkochen. Dann Sahne zugeben, etwas einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken einrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Für den Topinambur Topinambur gut abwaschen, dann schälen. Die Schalen mit Milch und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Topinambur klein schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen und mit der Topinambursahne auffüllen. Topinambur weichkochen und anschließend fein pürieren. Weizenstärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter das Püree geben, alles 1 mal aufkochen, dann 2 EL Butter und Sauerrahm untermixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Topinamburcreme auf dem Teller verteilen. Fleisch dünn aufschneiden, auf die Crème setzten mit Pfeffersauce überziehen. Mit Petersilienblätter bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Februar 2014