

Iberico-Schweine-Schulter mit Artischocken-Risoni-Sud

Für 4 Personen

800 g Iberico-Schweineschulter	Meersalz	40 g Butter
30 g brauner Zucker	80 g schwarze, getr. Oliven	1 Bio-Orange
5 g Fleur-de-Sel	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	30 g Senf	

Für den Artischocken-Sud:

150 g Risoni	1 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
50 g rote Paprika	1/2 Bund Blattpetersilie	2 große Artischocken
1 EL Olivenöl	300 ml Geflügelfond	20 g kalte Butter
30 g Parmesan	Meersalz, Pfeffer	

Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Schweineschulter salzen und in einer heißen Pfanne in 1 EL Butter von allen Seiten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 100 Grad rosa garen.

In der Zwischenzeit die Risoni in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abschütten und abtropfen. Für die Oliven den braunen Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Die Oliven zugeben, durch schwenken und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Das rosa gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Oliven durchhacken, abgeriebene Orangenschale zugeben und das Fleur de sel darüber streuen. Für den Sud Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln, Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken Die Artischocken putzen und dabei die –böden vorbereiten. Artischockenböden in Ecken schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Schalotte, Knoblauch und Paprika zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Geflügelfond ablöschen, diesen etwas einkochen lassen.

Für das Fleisch Knoblauch schälen und andrücken, Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Das Fleisch mit den Kräutern, Knoblauch sowie der restlichen Butter nachbraten. Die Schweineschulter mit Senf einstreichen, die karamellisierten Oliven darauf verteilen und leicht andrücken.

Den Artischockensud mit der kalten Butter sowie dem feingeriebenen Parmesan binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie unterheben. Die Risoni zugeben und darin erwärmen.

Artischocken-Risoni-Sud in tiefen Tellern in der Mitte platzieren, das Fleisch dünn aufschneiden und darauf anrichten.

Frank Buchholz am 29. Juni 2015