Konfierte Schweinebacke, Mais und wilder Brokkoli

Für 4 Personen

4 Schweinebacken	4 Maiskolben	1 Pk. wilder Brokkoli
Olivenöl	50 g Butter	70 g Mascarpone
300 g Gänseschmalz	Salz, Pfeffer	

Das Gänseschmalz in einem Topf auf dem Herd auf etwa 70-80 Grad erhitzen. Die Schweinebacken gut salzen und in dem Gänseschmalz etwa 4 Stunden lang weich konfieren.
Für den Mais die Körner vom Strunk schneiden und in einem Entsafter entsaften. Den gewonnenen Maissaft in einer kleinen Pfanne auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren warten, bis dieser durch die Maisstärke stockt. Mit Salz würzen. Wenn der Maissaft die Konsistenz eines Puddings hat, die Mascarpone dazugeben und mit einem Stabmixer fein mixen.
Den wilden Brokkoli in etwas Butter ganz kurz anbraten und salzen.
Alle Komponenten auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 06. November 2026