


Holzrucker Steak vom Mangalitzaschwein mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem Thai-Spargel

 happy-mahlzeit.com/2021/08/02/holzrucker-steak-vom-mangalitzaschwein-mit-suesskartoffel-vanille-espuma-und-gruenem-thai-spargel

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schulterstück vom Mangalitzaschwein, mit Fettrand
- 1 Knolle frischer Knoblauch
- 50 ml Ingwer-Sirup
- 1/2 Bund Zitronenthymian
- 1/2 Bund Rosmarin
- Ghee zum Braten
- Butter zum Aromatisieren
- Himalaya-Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Espuma:

- 1 große Süßkartoffel
- 2 kleine mehlig kochende Kartoffeln
- 250 g Butter
- 200 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 4 Kardamomkapseln
- Muskatnuss
- Salz
- Cayennepfeffer

Für den Spargel:

- 10 Stangen Thai-Spargel
- 1 rote Peperoni
- 1 Orange
- 20 g Rohrzucker
- 150 ml Gemüsefond
- 30 ml alter Balsamico
- 30 ml helle Sojasauce
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 85°C Umluft vorheizen.

Für die Süßkartoffeln 1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für die Espumaflasche Wasser in einem Topf auf 70°C erhitzen.

Das Fleisch kalt abrausen, trockentupfen und zu 2 Würfeln schneiden. Mit Ingwer-Sirup einpinseln, salzen und den Fettrand mit dem Messer einritzen. In der Grillpfanne Ghee erhitzen und das Fleisch auf der Fettseite scharf anbraten. Anschließend im Ofen 15 – 20 Minuten garen.

Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Rosmarin und Zitronenthymian abrausen und trockenwedeln. Butter in der Pfanne zerlassen, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenthymian hinzufügen. Das Fleisch nach Ende der Garzeit kurz in der aromatisierten Butter schwenken und pfeffern.

Für den Espuma die Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und Kardamomkapseln andrücken. Süßkartoffel und Kartoffeln schälen, würfeln und mit Vanillemark und Kardamom in 1 Liter gesalzenem Wasser gar kochen. Wasser und Gewürze abgießen. Die Süßkartoffeln mit Butter und Milch stampfen, mit geriebenem Muskatnuss abschmecken, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Das Püree durch ein Sieb passieren und in die Espumaflasche füllen. Eine CO₂- Kapsel darauf geben. Die Flasche im 70°C heißen Wasserbad warmstellen.

Den Thai-Spargel waschen, trocken tupfen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Rohrzucker erhitzen, Spargelstücke und Peperoni dazugeben. Mit Fond, Sojasauce und Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Orange abrausen, abtrocknen, Schale abreiben und zum Spargel geben.

Das Steak mit Süßkartoffel-Vanille-Espuma und grünem ThaiSpargel auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Dominique Delhees

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert