

Schweinebackerl in Burgunder- und Lavendelsauce mit Paradeiser*-Kraut-Lasagne (4 Personen)

* die Bezeichnung für Tomaten im Osten Österreichs

ZUTATEN

Bäckchen:

- 8 Schweinebäckchen (vorher beim Metzger bestellen)
- 1 Scheibe Speck durchwachsen
- 1 Karotte, geschnitten
- 1 Zwiebel in Ringen
- 1 Nelke
- 5 weisse Pfefferkörner
- 1 EL Dijonsenf
- 4 cl Rotweinessig
- 1 Liter Roter Burgunder
- frischer Estragon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Burgundersauce:

- 3 Schalotten fein gehackt
- 70 g Butter
- 2 cl Rotweinessig
- 1/4 l Burgunder rot
- 3/8 l Ochschwanzgelee (extrem reduzierter Ochsenfond)
- Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Lavendelsauce:

- 1/4 l Kalbsglace (reduzierter Kalbsfond)
- 1/8 l Creme fraiche
- 1/8 l Weisswein
- 1 TL Lavendel getrocknet
- Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paradeiser Krautlasagne:

- 8 Hartweizengriess-Nudelplatten
- 20 kleine Cherrytomaten
- 1 kleiner Weisskohl
- Butter
- Kristallzucker
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Sherryessig

ZUBEREITUNG

Bäckchen:

Das Öl und die Speckscheibe erhitzen, die gesalzenen und gepfefferten Schweinebackerl darin anbraten. Die Gemüse und die Gewürze hinzugeben.

Mit dem Essig ablöschen und mit Wein auffüllen. Die Bäckchen weich dünsten. (ca. 45 min.)

Burgundersauce:

Die gehackten Schalotten in einem Drittel der Butter anziehen, mit dem Essig ablöschen und den Wein angießen. Um die Hälfte einkochen, Ochsenchwanzgelee hinzugeben, zur gewünschten Konsistenz reduzieren und die Butter kalt und in Stückchen in die Sauce einschlagen.

Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lavendelsauce:

Kalbsglace, Creme fraiche und Weisswein in eine Kasserolle geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den Lavendel dazugeben, abschmecken und im Mixer aufschlagen. Lavendel vorsichtig dosieren, er braucht etwas Zeit, um seinen Geschmack an die Sauce abzugeben. Die Schweinebackerl mit den beiden Sossen anrichten.

Krautlasagne:

Cherrytomaten für ungefähr 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, aus dem Wasser heben, sofort kalt abschrecken und die Haut abziehen. Vom Weisskohl die äußeren Blätter ablösen und den Strunk ausschneiden. Die inneren Krautblätter möglichst fein schneiden und in Butter anschwitzen. Kraut mit einer Prise Zucker bestreuen und 1 oder 2 Minuten schmoren. Cherrytomaten zugeben und mit Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Sherryessig abschmecken.

Nudelblätter in gesalzenem Wasser al dente kochen, aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Vier Nudelblätter in Öl schwimmend knusprig braten, aus dem Öl heben und auf Küchenkrepp trocknen lassen. Die anderen vier Nudelblätter in einer Butter-Sahne-Mischung schwenken und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Jeweils schichtweise Nudelblätter wechselnd mit Kraut- Tomatenfarce bestreichen. Dabei auch zwischen knusprigen und sahnigen Platten wechseln.

Zu den Schweinebackerln auf den Teller setzen.