

Glacierte Milchferkelbrust mit Fenchel roten Rüben und Orangen

Milchferkelbrust

Milchferkelbrust ca. 1 kg, in Salzwasser ca. 10 Minuten überkochen.

Im Gewürzsud bei ca. 80 Grad 3 Stunden ziehen lassen.

Sud abpassieren und Milchferkelbrust darin erkalten lassen.

Brust in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne langsam braten.

Mit Reduktion bestreichen und im Rohr glacieren.

Gewürzsud

2 l Wasser

3 El Sherryessig

100 g Karotten

100 g Sellerie

100 g Fenchelabschnitte

2 Limettenblätter

Sternanis, Lorbeer, Pfefferkörner, Thymian, eine kleine Zimtstange und Salz.

Reduktion

0,5 l Milchferkelsud

5 El Pflaumenbalsamicoessig (Gölles)

1/16 l roter Portwein

Alles zusammen sirupartig einkochen.

Fenchel

Fenchelstrunk herausschneiden und mit der Aufschnittmaschine in feine Streifen schneiden

Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Olivenöl und Orangenfilets marinieren.

Rote Rüben

Junge rote Rüben ungeschält mit Salz, Kümmel, Lorbeer und Orangenzeste glacieren.