

# Knuspriges Hofschweinerl auf Linsen, gerolltem Knödel und geräuchertem Kümmelsaftl Faulbrunnalm

## Schweinderl vom Almhof:

- Schopf und Schulter
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran, Senf, Kümmel

## Geräucherte Sauce:

- Schweinsknochen und Parüren
- Mirepoix
- Olivenöl, Zucker
- ¼ l Rotwein, 2 l Kalbsfond gut geliert
- 2 EL geröstetes Tomatenmark
- Thymian, Kümmel
- Salz, Pfeffer, Knoblauch,
- Stärke zum Abbinden
- geräucherte Zwiebelbutter

## Linsen:

- 500 g Beluga Linsen
- ½ l Rindsuppe
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 50 g Speckwürfel
- 1 kl. Zwiebel
- etwas Stärke zum Abbinden

## Serviettenknödel:

- 250 g Weißbrot
- 60 g Butter
- 3 St. Dotter
- 3 St. Eiweiß
- Salz, Pfeffer, Muskat, Prise Zucker, Spritzer Balsamicoessig
- Milch je nach Frische des Brotes



Hermann Huber

## Zubereitung

**Für das Schweinderl:** Schopf und Schulter sauber zuputzen, marinieren mit Pfeffer, Majoran, Knoblauch und Senf und vakuumieren. Bei 68°C für 12 Stunden sous-vide garen, anschließend das Fleisch mit Salz würzen und bei 220°C für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben.

**Geräucherte Sauce:** Die Schweinsknochen mit Parüren und Mirepoix in Olivenöl goldgelb anrösten, das geröstete Tomatenmark dazugeben, mit dem Zucker caramolisieren und mit Rotwein ablöschen, dann das Ganze einreduzieren lassen und mit dem abgelierten Kalbsfond aufgießen. Die Kräuter hinzugeben, würzen mit Salz und Pfeffer, aufkochen lassen und bei kleiner Flamme eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Während diesem Kochvorgang mehrmals den Schaum und das Fett abschöpfen, danach den Jus durch ein Sieb passieren, etwas Stärke mit Rotwein anrühren und den Jus leicht abbinden. Die fertige Sauce mit etwas stark geräucherter Zwiebelbutter montieren – so entsteht ein leichter Rauchgeschmack in der Sauce.

Linsen waschen und OHNE Salz in einem Topf kochen bis sich weich sind.

Zwiebel und Speck fein würfelig schneiden und in Butter anrösten, mit etwas Rindsuppe aufgießen, würzen und mit Stärke abbinden (dadurch bekommen die Linsen eine cremige Konsistenz). Die weichgekochten Linsen und frisch gehackte Kräuter dazugeben.

**Serviettenknödel:** Das Weißbrot in nussgroße Stücke reißen, mit der Milch befeuchten und würzen. Butterabrieb machen und zum Brot mischen, das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Diese Masse in Folie einwickeln und 40 Minuten in Salzwasser oder im Dampfgarer pochieren.

Linsen auf einen Teller geben, die Serviettenknödel und das Hofschweinderl draufsetzen, mit der geräucherten Sauce nappieren und das Ganze mit Gemüsejulienne und knuspriger Haut garnieren.

