



## Ferkelschwarte auf Chicoréeblättern

an gefriergetrockneten Aprikosen- und Himbeerwürfeln  
unter Gewürz-Milchschaum

### Die Zubereitung

#### 1 Tag vorher

Die 3 l Fleischbrühe mit den 1,5 kg gewaschenen und geviertelten saisonalen Gemüsen einfrieren. Die Ferkelschwarte in vier Stücke schneiden, mit nativem Olivenöl einreiben und einzeln in einem Beutel vakuumieren. Dann für 24 Stunden bei 68 Grad Celsius in den Roner.

#### Für Schwarte und Gemüsebrühe

Die Gemüsebrühe für zwei Stunden in den Gastrovac bei 75 Grad Celsius geben. Anschließend sieben und abkühlen lassen. Das Metilgel mit der erkalteten Gemüsesuppe mischen. Anschließend die Schwarte mit der Gemüsesuppe in den Gastrovac geben und zunächst bei 45 Grad Celsius eine Stunde imprägnieren. Den Gastrovac für weitere 15 Minuten auf 60 Grad Celsius stellen. Die fertige Schwarte im Anschluss kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne von einer Seite knusprig bräunen.

#### Für den Kartoffelespuma

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Mit heißer Milch, Kartoffelwasser, Ovoneve und Butter verrühren und passieren (auf keinen Fall pürieren!). Würzen und heiß in den 0,5-l-iSi-Gourmet-Whip füllen. Nacheinander zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln einschrauben und sehr kräftig schüttern. Die Muskat-Zimt-Mischung mit Milch und Sojalecithin mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

#### Anrichten

Die Chicorée-Blätter auf den Teller legen, die Schwarte mit der angebratenen Seite nach oben mittig anrichten. Den Kartoffelespuma neben der Schwarte und den Milchschaum halb auf der Schwarte anrichten. Die Aprikosen- und Himbeerwürfel auf dem Teller verteilen.

### Die Zutaten für 4 Personen

#### Schinken

600 g	Ferkelschwarte
3 l	Gemüsebrühe
1,5 kg	Fleischbrühe
	saisonale Gemüse (z. B. Möhren, Sellerie, Rüben, Frühlingszwiebel)
52 g	Metilgel

#### Milchschaum

200 ml	frische Vollmilch
8 g	Sojalecithin
2 EL	gemahlene Zimt- und Muskatpulver

#### Kartoffelespuma

300 g	mehlig kochende Kartoffeln
150 ml	frische Vollmilch
50 ml	Kartoffelwasser
25 g	Butter, Salz, Muskat
30 g	Ovoneve

#### Deko

12	Chicorée-Blätter
100 g	gefriergetrocknete Aprikosen- und Himbeerwürfel (alternativ: getrocknete Früchte)

### Informationen



Zeitaufwand



Schwierigkeitsgrad