

GESOTTENER JUNGFERKELBAUCH MIT CHAMPIGNON- MOUSSELINE UND SCHNECKENBUTTER

Zutaten

Rezept für 4 Personen

700 g Jungferkelbauch ohne Knochen mit Schwarte
1/4 l trockener Riesling
200 ml [Neuzeller Bock](#)
1 TL Pimentkörner
1 TL Kümmel
1 TL Pfefferkörner
2 frische Lorbeerblätter
1 grob geschnittene Gemüsezwiebel
1 gewürfelte Karotte,
etwas Majoran, gerebelt
Wasser zum Bedecken

Mousseline

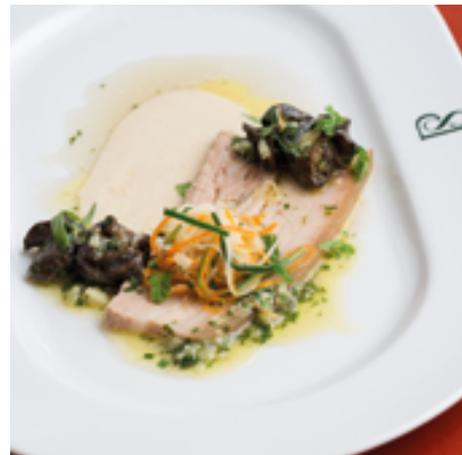
150 g kleine feste weiße Champignons
150 ml fette Sahne
Spritzer Zitronensaft
Prise Fleur de Sel
Prise Cayennepfeffer
7,5 g Maniokstärke

Schnecken

12 Weinbergschnecken (Helix Pomatis)
150 g schaumige Süßrahmbutter
Kräuter fein geschnitten:
Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Brunnenkresse
Gewürze (etwas Salz, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb)

Für die Einlage

2 Schalotten klein gewürfelt farblos angeschwitzt und mit etwas Wein eingekocht



Zubereitung

Das Wasser mit Neuzeller Bock, Wein und den Gewürzen aufkochen, den Schweinebauch einlegen (sollte mit Flüssigkeit knapp bedeckt sein!) und auf kleinster Flamme abgedeckt weich köcheln (dauert ca. 1,5 Stunden). Im Fond auskühlen lassen!

Champignons klein schneiden (feinblättrig) und in einen kleinen Topf mit den Gewürzen geben. Zudecken und bei geringer Hitze 15 Minuten lang Saft ziehen lassen. Danach die Sahne dazugeben und ca. 5 Minuten ohne Deckel leicht köcheln. Eventuell nachwürzen. Das Ganze durch ein Sieb gießen (die übriggebliebenen Champignons anderweitig verwenden!) und kalt stellen. Die kalte Flüssigkeit mit Maniokstärke vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, danach mit einem Stabmixer gut durchmischen. So entsteht die Konsistenz als sehr samtige Mousseline!

Butter mit Kräutern, Gewürzen und Einlage gut vermengen und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag Butter aufschäumen lassen (ohne Farbe!!) und die Schnecken darin bei geringer Hitze erwärmen.

Fertigstellung

Den Sud vom Schweinebauch reduzieren und mit einigen Butterflocken binden (nicht mixen!). Den kalten Bauch in dünne Scheiben schneiden (mit Schwarte) und im Sud leicht erwärmen. Eventuell nachsalzen und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Die Wurzeln in etwas Schweinefond kurz kochen. Die warme Mousseline in einen Teller geben, die Bauchscheiben darauflegen, mit reduziertem Fond umgießen. Als Topping die Wurzeln und die lauwarmen Schnecken darauf anrichten.