

Eichelschwein mit Paprika & Suave Chili

Schwein

600g Pluma vom Iberico Schwein (alternativ Spanferkelkaree)

Salz

Butter

Rieddeckel salzen, anschließend im Green Egg oder Holzkohlegrill rosa garen. Rasten lassen und in etwas Butter nachbraten.

Chili-Paprikasauce

1/4 Chorizo

6 Schalotten

4 Paprika

2 Suave chili (Schärfegrad 4-6)

50g Butter

100ml Weißwein

100ml Port weiß

Salz

400ml Geflügelfond

1 Msp Safran

100ml Olivenöl

Chorizo, Paprika, Chili & Schalotten fein schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein & Port ablöschen, Geflügelfond und Safran begeben. 20min köcheln lassen, mixen, Passieren & mit Olivenöl aufmixen.

Topinambur

½ kg Topinambur

1kg Salz

Topinambur auf Salz ca. 30 min bei 180°C weich garen, viertel und kurz angrillen.

Garnitur

Glasierte weiße Bohnen

Eingelegte Zitronatzitronen

Marinierte Navetten

Zitronengel

Eingelegte Suave Chili

Tip

Chili kann man gut in Essig einlegen & somit gut konservieren.

Zucker, Wasser & Weißweinessig zu gleichen Teilen aufkochen, Chile begeben, nochmals aufkochen & anschließend in Rexgläser füllen.