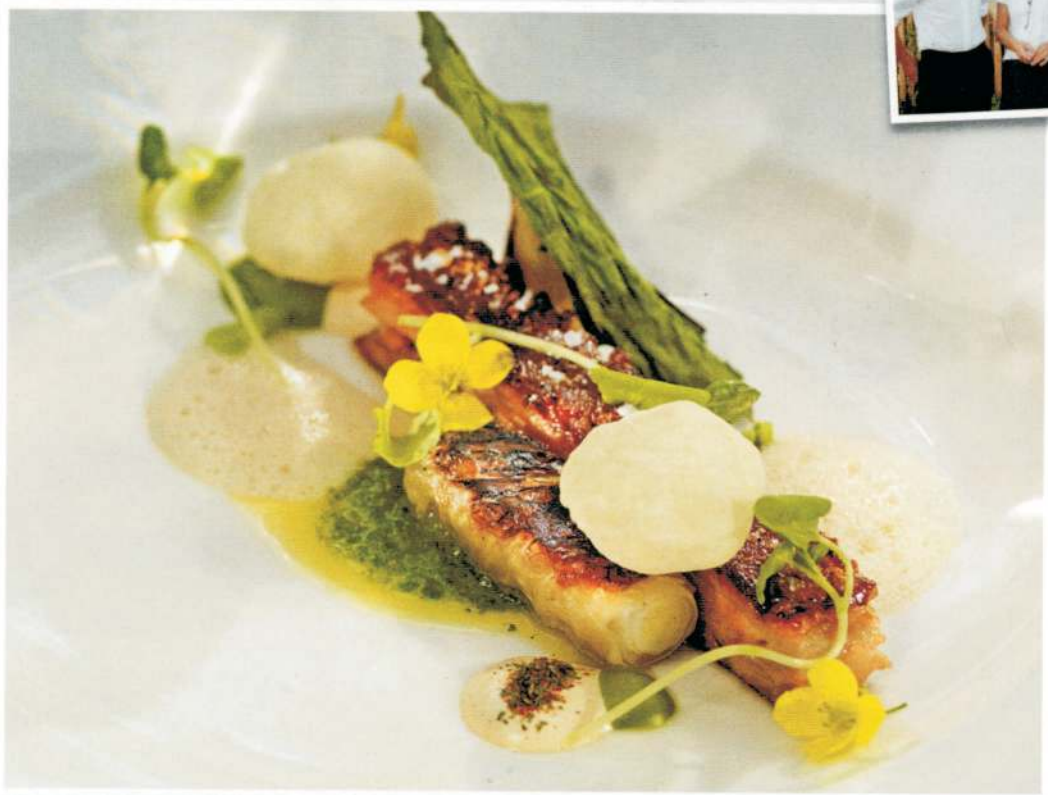
Milchferkel
mit Krautroulade und Kreuzkümmel-Reduktion

Der Betrieb von Anna und Albert Neumeister ist weit über die Grenzen Stradens hinaus bekannt. Verantwortlich für die kulinarischen Kreationen: der junge Küchenchef Harald Irka.



Rezept: Harald Irka, Foto: G. Hauer

Saziani-Stub'n
Straden 42, 8345 Straden
Tel.: 03473/8651
saziani@neumeister.cc
www.neumeister.cc

- für Diabetiker geeignet
- glutenfrei
- reich an B-Vitaminen
- reich an Zink
- reich an Eisen

Zutaten für 4 Portionen

ca. 900 g Milchferkelbrust
3 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
10 g Kümmel
10 Pfefferkörner · 1 EL Salz
Meersalz zum Bestreuen

Kreuzkümmel-Reduktion
10 g Honig · 10 g Kreuzkümmel
50 g milde Sojasauce
1 Knoblauchzehe
100 g dunkler Geflügelfond

Krautrouladen
4 Stangen Lauch, geputzt
4 Sarma-Krautblätter*
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Pesto aus Brunnenkresse, Senfsauce sowie essbare Blüten zum Garnieren

*** Sarma-Kraut: sauer eingelegte Krautköpfe, milchsauer vergoren. Den Rest kann man klein schneiden und damit Sauerkraut zubereiten.**

Zubereitung
(40 Min., Wartezeit 24 Std., Garzeit ca. 3,5 Std.)

- Am besten am Vortag die Milchferkelbrust in einen Bräter mit siedendem Wasser einlegen und die Gewürze zugeben, mit Alufolie abdecken und bei 150 °C im Backofen butterweich garen (dauert etwa 3 Stunden), danach aus dem Fond nehmen und über Nacht erkalten lassen.
- Für die Kreuzkümmel-Reduktion Honig in einem Topf schmelzen, die restlichen Zutaten zufügen, einige Minuten köcheln lassen und durch ein feines Sieb gießen, diese Flüssigkeit zu dickem Sirup einkochen.
- Für die Krautrouladen den Lauch waschen und anschließend 12 Minuten bei 100 °C dämpfen (nur die weißen Teile verwenden), sofort in Eiswasser abschrecken und die äußeren 3–4 Schichten entfernen.
- Die Sarma-Krautblätter trocken tupfen und die dicken Stiele herausschneiden, je ein Blatt mit einem gedämpften Lauch-Herz belegen und einrollen, die Enden abschneiden, in Butterschmalz anbraten und vor dem Servieren salzen und pfeffern.
- Die Haut der kalten Milchferkelbrust einschneiden und das Fleisch in passende Stücke teilen, ein Backblech einfetten und die Stücke darauf platzieren, mit der Kreuzkümmel-Reduktion einstreichen und im Backofen bei 160 °C (nur Oberhitze) knusprig werden lassen.
- Die Fleischstücke und die Krautrouladen auf Tellern anrichten, mit Meersalz bestreuen, mit Kreuzkümmel-Reduktion, Brunnenkresse-Pesto, Senfsauce und essbaren Blüten (z. B. Rucolablüten) garnieren.

Passt hervorragend!

Der weiße Junker

Der Jahrgang 2013 wird durch die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Ernte vermehrt von Fruchtaromen geprägt sein. Sind in den früher geernteten Junkern eher grüne Apfelnoten mit knackiger Säure zu erwarten, werden die später geernteten Trauben reifere, vollere und würzigere Weine ergeben. Immer jedoch ist Frische und Fruchtigkeit im Zentrum des Junkergenusses.