



## **Geschmortes Schweinebäckle mit wildem Brokkoli, Topfenknödel und glacierten Aprikosen**

von Felix Bühler , Burgrestaurant Staufeneck, Salach

### **Schweinebäckle in Rotweinsauce:**

8 Schweinebacken vom Landschwein  
Salz, Pfeffer, Paprika  
2 Essl. Rapsöl

1 Karotte  
2 Zwiebeln  
½ Sellerie  
2 Zehen Knoblauch

20g Tomatenmark

3 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
4 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 Pimentkörner  
½ Liter Gebauers Kalbsfond im Glas

Schweinebäckle würzen und in Öl von beiden Seiten in einem breiten Topf scharf anbraten, danach wieder herausnehmen.

Waschen, Schälen und in 1 x 1 cm Würfel schneiden, in den Topf geben und leicht mit Farbe anrösten.

Zugeben und mitrösten.

zugeben





Backofen 180° Ober/Unterhitze

die Schweinebäckle in die Sauce geben und den Topf mit Deckel in den Backofen geben 180° für ca. 80 Minuten.

Am Ende der Garzeit- Test mit der Gabel (die Bäckle rutschen von selbst von der Gabel herunter)

Bäckle aus der Sauce ausstechen und im Ofen warmstellen, die Sauce durch ein Haarsieb passieren.

1 Essl. Mondamin  
2 Essl. Rotwein

Mondamin mit Rotwein anrühren.  
Sauce aufkochen und ein Reduzieren lassen, mit Mondamin die Sauce binden.





### Topfenknödel:

50g Butter

Schaumig schlagen

20g Panko Mehl

unterrühren

2 Eier

dazugeben und unterrühren

200g Topfen

unterheben

mit Salz, Pfeffer und Muskat  
Flocke Butter

abschmecken und in eine gebutterte  
Auflaufform füllen

Backofen Dampfgarfunktion bei 90°

ca. 15 Minuten garen und herausnehmen

Ringausstecher oder großes Glas

4 große Ringe ausstechen

30g Butter

In einer Pfanne erhitzen und die  
Topfenknödel in Butter goldbraun von  
beiden Seiten anbraten





### Glasierte Aprikosen:

50g Butter  
2 Essl. Rohrohrzucker

Die Butter im Topf erhitzen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.

250ml Aprikosensaft (alternativ Orangensaft)  
4 cl Aprikosenlikör (oder Amaretto)

Ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen lassen

4 Aprikosen in Viertel oder Sechstel schneiden (je nach Größe)

Zugeben, einmal aufkochen und dann zur Seite stellen.

### Wilder Brokkoli:

16 Wilde Brokkoliröschen  
(vom Keltenhof) *Erhältlich bei Gebauer's*  
1 Essl. Salz

In kochendem Salzwasser kurz und knackig blanchieren

20g Butter

In einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen

2 Essl. Mandelstifte

Zugeben und weiter braten bis die Mandeln leicht geröstet sind.

Brokkoliröschen

aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen und in die Pfanne geben.

Salz, Pfeffer und Muskat

Leicht würzen





**Anrichten:**

gebratener Topfenknödel

mittig auf dem Teller anrichten.

Schweinebäckle

mittig auf den Topfenknödel setzen und mit der guten Sauce nappieren (überziehen)

Aprikosen

an die Topfenknödel anlegen und die Aprikosensauce verteilen

Wilder Brokkoli

rund um den Topfenknödel verteilen und mit der Mandelbutter beträufeln

Garnitur

mit frischen Kräutern wie Thymian oder Rosamarin dekorieren.

Dazu empfehle ich Ihnen ein Glas leckeren Lemberger oder Merlot aus dem Barrique Fass.

