

FLORIAN OHLMANN, LIDO

HAXE VOM SPANFERKEL, KANDIERTE WURZELN UND BAMBERGER HÖRNCHEN MIT MEERRETTICH

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Spanferkelhaxe
0,05 L Pflanzenöl
2 Stk. Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

2 Stk. Süße Zwiebel

8 Stk. Fingermöhren
2 Stk. Gelbe Möhren
8 Stk. Lila Möhren
0,3 kg Zucker
0,15 L Wasser
Sherry Essig

0,5 kg Bamberger Hörnchen
(oder La Ratte Kartoffeln)
0,1 kg Crème Fraîche
Frischer Meerrettich
Lorbeer, Rosmarin, Thymian

0,1 L Jus

Die Möhren waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Aus dem Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. Die Karotten in den Sirup geben und abgedeckt für ca. 2 Std. bei 100°C im Ofen garen. In dem Sirup auskühlen lassen und sobald die Karotten leicht glasig sind abtropfen lassen.

Mit Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin ein Gewürzöl herstellen. Die Spanferkelhaxe salzen, mit dem Öl bestreichen und für ca. 1¾ Std. im Backofen bei 140° garen, währenddessen immer wieder mit Öl bestreichen.

Die kleinen weißen Zwiebeln schälen, waschen, halbieren und auf der Schnittfläche anbraten und im Ofen bei ebenfalls 100°C ca. 35 Min. abgedeckt garen. (Ohne Sirup)

Die Bamberger Hörnchen mit Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian zusammen kochen. Anschließend schälen, mit einer Gabel grob zerdrücken und dann Crème Fraîche und geriebenem Meerrettich einarbeiten

Finish und Präsentation:

Möhren in einem flachen Topf mit etwas Pflanzenöl erhitzen, mit Sherry Essig ablöschen.

Die Schweinshaxe mit Jus glasieren, pfeffern und frischen Meerrettich drüber hobeln.

Die Kartoffeln in einer Beilagenschale servieren

FLORIAN OHLMANN



DÜSSELDORFER
SPITZENKÖCHE