

MARIO BRAUN, PARLIN

## SPANFERKELBÄCKCHEN MIT DÖRRPFLAUMEN, SENFSAUCE, GRÜNKOHL & SEMMELSOUFFLÉ

Zubereitung: mittelschwer,  
1,5 Stunden ohne Marinierzeit  
für die Bäckchen

Zutaten für 4 Personen:

### Marinade:

75 g Möhren  
75 g Knollensellerie  
150 g Schalotten  
350 ml Rotwein (Spätburgunder)  
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian  
6 Lorbeerblätter, 5 Nelken  
1,5 EL Piment  
1 EL Wacholderbeeren  
1 EL Kardamomkapseln  
1 EL Pfeffer schwarz ganz  
Salz

### für die Bäckchen:

800 g Spanferkelbäckchen  
küchenfertig vorbereitet  
100 g Butterschmalz  
1,5 EL Tomatenmark  
1 EL Apfelkraut  
1 L Kalbsfond  
3 EL kalte Butter  
Salz

### Grünkohl:

1 kg Grünkohl  
2 Schalotten  
50g Butter  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

### Dörripflaumen:

200 g Dörripflaumen, entkernt  
150 ml Rotwein  
80 ml Portwein  
80 ml Orangensaft  
2 Nelken  
¼ Sternanis  
1 Zimtstange  
Schale von 1 Orange

Gemüse schälen, etwa 1 cm groß würfeln. Mit Rotwein, Kräutern und Gewürzen in einer Schüssel mischen. In einen Tiefkühlbeutel füllen. Das Fleisch hineinlegen und mind. 24 Stunden kühl stellen. Fleisch herausnehmen, trockentupfen. Marinade durch ein Sieb passieren, auffangen, beides beiseite stellen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, darin das Fleisch rundum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die abgetropften Gemüse, Kräuter und Gewürze aus der Marinade in den Bräter geben, kurz anrösten. Tomatenmark und Apfelkraut unterrühren und etwa 2 Minuten karamellisieren lassen.

Mit Marinade ablöschen und den Fond zugießen. Fleisch zugeben, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunden schmoren lassen, bis es weich ist. Fleisch herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

Schmorfond durch ein Sieb passieren, bei schwacher Hitze 20 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in Würfeln schneiden und unterrühren um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grünkohl putzen, gründlich waschen. Die Blätter von den Stielen abstreifen und in mundgerechte Stücke zupfen. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. Bei Bedarf auf einem Schneidebrett mit einem Messer grob hacken. Butter bei milder Hitze schmelzen lassen, Schalotten darin andünsten, vorbereiteten Grünkohl und Salz dazugeben, durchschwenken, aufkochen lassen und ca. 5 Minuten dünsten, abschmecken.

Tipp: Grünkohl wird immer erst blanchiert, dann geschmort. Junge Blätter sind gar, wenn sie zusammenfallen, harte Blätter, wenn sie weich und zart sind.

Alle Zutaten, ausser den Dörripflaumen, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Dörripflaumen zufügen und ziehen lassen. Die Flüssigkeit einkochen lassen bis fast eine sirupartige Flüssigkeit übrig bleibt.

Senfsauce:

6 Stiele Estragon  
160 g Schalotten  
40 g Butter  
2 TL weiße Pfefferkörner  
300 ml Wermut  
500 ml Kalbsfond  
2 Lorbeerblatt  
10 EL geschlagene Sahne  
2 TL grober Senf, Salz

Estragon grob hacken. Schalotten fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten, Estragon und Pfeffer darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen, mit Fond auffüllen und auf die Hälfte einkochen. Fond durch ein Sieb in einen 2. Topf gießen, Sahne und Senf unterrühren und leicht salzen.

Semmelsoufflé:

4 Brötchen vom Vortag  
400 ml Milch  
2 Schalotten  
160 g Champignons  
8 EL Butter  
40 g geräucherter Bauchspeck,  
klein gehackt  
1 Bund glatte Petersilie  
2 Eier  
4 Scheiben geräucherter Speck,  
hauchdünn aufgeschnitten  
Pfeffer aus der Mühle

Backofen auf 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und einweichen. Schalotte schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Hälfte der Butter, Schalotte und Champignons anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Eingeweichtes Brot mit den Speckwürfeln, Pilzen, die Hälfte der gehackten Petersilie und dem Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 10 Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Brötchenmasse heben. Souffléformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausbuttern und den Boden der Formen mit hauchdünn geschnittener Speckscheibe auslegen (damit sich die Soufflés besser stürzen lassen), darauf die Knödelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

MARIO BRAUN



DÜSSELDORFER  
SPITZENKÖCHE