



SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN G.G.A.

Falsches Tonnato vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein



FLEISCH:

1 kg Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein g.g.A., Hüfte, Lende oder
Nuss am Stück
Salz, Pfeffer

ZUTATEN FALSCHES TONNATO:

1 geräucherter Saibling im Ganzen
2 Eigelb
½ TL Dijon-Senf
125 ml Rapsöl Saft und
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 EL Petersilie, gehackt
½ TL Kapern, gehackt und
1 Sardellenfilet (optional)
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG FLEISCH:

Das Fleisch in der Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Dann im Backofen bei niedriger Temperatur (115–125 °C) bis zur Kerntemperatur von 68 °C garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, würzen und fest in Frischhaltefolie wickeln (damit es die Form behält). Im Kühlschrank auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG FALSCHES TONNATO:

Den Saibling filetieren. Gräten, Kopf und Haut in einen Topf geben und mit kaltem Wasser knapp bedecken. Aufkochen und bis zu einem Drittel einkochen lassen. Dann würzen und durch ein feines Sieb abpassieren. Die Eigelbe mit dem Senf in einen Mixbecher geben und das Öl langsam mit einem Pürierstab einmischen, anfangs tröpfchenweise, dann langsam einfließen lassen (Emulsion herstellen). Die Zitrone und ein Viertel der Forellenfilets zugeben und mit dem Pürierstab einmischen. Den Räucherfischfond langsam bis zur gewünschten Konsistenz glatt mixen. Petersilie, Kapern und Sardelle unterrühren und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck