

Susländer Nacken im Heumantel



ZUTATEN:

Schweinenacken vom Susländerschwein
körniger Senf
englisches Senfpulver
Bohnenkraut
Thymian
Knoblauchöl
unbehandeltes Wildkräuter-Heu
220g Steckrübe
220g Möhren
220g Schalotten
heller Balsamicoessig
einige Tropfen Karamell
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
Olivenöl
Zucker
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Der ausgelöste und gebundene Schweinenacken wird mit der Mischung aus körnigem Senf und Senfpulver eingerieben. Dann zusammen mit den Kräutern und einem Heumantel in einen Gefrierbeutel geben. Aus diesem die Luft drücken und mit einer Gefrierbeutelklammer gut verschließen. Das Fleisch samt Beutel in ein Wasserbad geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60 °C pochieren. Vor dem Anrichten vom Heu entfernen und auf dem heißen Grill oder in der heißen Pfanne eine kräftige Kruste geben. Das Gemüse tounieren und in Salzwasser bissfest garen. In einer Pfanne das Olivenöl mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Thymian erhitzen. Das Gemüse in der Pfanne leicht Farbe geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Schluss mit dem Balsamicoessig ablöschen. Etwas Karamell dazu geben und nochmals durchschwenken.

Mit freundlicher Empfehlung von Stefan Weberaus dem [Parkhotel Klüschenberg](#)

Guten Appetit!

