



Schweinebauch mit Bühler Zwetschge, Chorizo und Kichererbsen

4 Portionen a 160 g

100 g getrocknete Kichererbsen (190 g gekocht)

70 g Chorizo

40 g Selleriestange

50 g Karotte

70 g Paprika

40 g Frühlingszwiebeln

100 g Tomaten

3 g Paprikapulver geräuchert

2 g Majoran gerebelt

2 g Kreuzkümmel gemahlen

50 ml Riesling

50 ml sehr kräftige Gemüsebrühe

Saft einer halben Zitrone

2 Spritzer Agavendicksaft, alternativ Zucker

Unbehandeltes Salz

1. Die Chorizo würfeln und in etwas Öl anbraten.
2. Das Gemüse putzen, würfeln und zur Chorizo geben. Etwas 2 Minuten mit anbraten.
3. Die Gewürze dazu geben und so lang anbraten, bis es beginnt zu duften. Mit Riesling und Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen.
4. Mit Zitronensaft, Agavendicksaft und Salz abschmecken.

Für den Schweinebauch:

200 g Schweinebauch

40 g asiatische Pflaumensauce

40 g Theriyakisauce

5. Den Schweinebauch vakuumieren und für 12 Stunden bei 70°C im Sous Vide garen.
6. Pflaumensauce und Theriyakisauce mischen.
7. Den Schweinebauch aus der Folie nehmen, die Schwarte einritzen und mit Salz bestreuen und im Backofen bei 250°C aufknuspern.
8. Den Bauch in Würfel schneiden und in die Sauce tunken.

40 g Creme Fraiche

1 Frühlingszwiebel

9. Das Kichererbsengemüse in tiefe Teller anrichten und den Schweinebauch oben aufgeben. 3 Tupfen mit der Creme Fraiche ansetzen und mit der Frühlingszwiebel garnieren.