Schweinebäckchen mit Wickelklößen und Nussbutter

Zutaten für die Schweinebäckchen (für 4 Personen):

· 1 kleine Zwiebel
· 1 Zehe Knoblauch
· 100 g Butterschmalz
· 20 (vom Duroc-Schwein) Schweinebäckchen
· 4 EL Stärke
· 1 EL Mehl
· 250 ml Gemüsefond
· 250 ml Wasser

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Anschließend Zwiebeln und den Knoblauch abschöpfen und zur Seite stellen. Die Schweinebäckchen bei großer Hitze in dem Butterschmalz anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Stärke und Mehl hinzufügen und gut umrühren, bis keine Stärke- und Mehlreste mehr zu erkennen sind (es darf am Topfboden ansetzen, das gibt eine schöne Bräune). Wasser und Gemüsefond dazugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch wieder in den Topf geben. 2,5 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

Zutaten für die Wickelklöße:

· 1 kg mehligkochende Kartoffeln
· 500 g Mangold
· 1 Zwiebel
· 1 Zehe Knoblauch
· zum Ausrollen: Grieß
· 2 EL Rapsöl
· 1 TL Salz
· Weißer Pfeffer
· 100 g Weizenmehl Typ 550
· 50 g Weizengrieß
· 20 g Speisestärke
· 1 Eigelb

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser circa 45 Minuten weichkochen und noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und vollständig auskühlen lassen. Inzwischen Mangold putzen, in lauwarmem Wasser gründlich waschen, trockenschleudern und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Rapsöl glasig dünsten. Anschließend den Mangold dazugeben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den fertigen Mangold kaltstellen.

Mehl, Grieß und Speisestärke mischen und mit dem Eigelb zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange stehen lassen, sonst verliert die Masse ihre Bindung).

Ein großes Stück Alufolie mit Frischhaltefolie belegen, die Frischhaltefolie mit Grieß bestreuen, darauf den Teig zu einem 25 x 35 cm großen Rechteck ausrollen. Mit dem abgetropften Mangold belegen, dabei rundum einen Rand lassen. Von der Längsseite her zu einer Rolle formen. Rolle in den Folien einwickeln, die Enden wie ein Bonbon verschließen. Rolle in einem Bräter in siedendem Wasser 25 Minuten garen. Vorsichtig herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Auspacken und mit einem scharfen Messer in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.

Zutaten für Haselnuss-Brösel-Butter:

· 125 g Butter
· 4 EL Haselnuss-Blättchen
· 2 EL Semmelbrösel
· 1 TL Salz
· etwas Rapsöl

Brösel und Haselnuss-Blättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und salzen. Anschließend etwas Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wickelkloß-Scheiben darin 3-4 Minuten goldbraun braten. Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit der Butter beträufelt servieren.

Zutaten für den Salat:

· 4 Handvoll Schnittsalat
· 1 Zehe Knoblauch
· 180 ml Olivenöl
· 60 ml Balsamico
· 3 EL Honig
· 1 EL mittelscharfer Senf
· Salz
· Pfeffer
· 1 großer Apfel
· 1 EL Butter
· 0,5 EL Apfelessig

Salat waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Knoblauch schälen, zerdrücken und mit Öl, Balsamico, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer vermengen. Apfel schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen. Apfelwürfel darin 3-4 Minuten braten, dabei mit dem Apfelessig beträufeln und kurz durchschwenken. Den Salat auf Teller geben und mit Dressing beträufeln. Anschließend mit Apfelstückchen garnieren.

Zutaten für Schinken-Rucola-Röllchen:

· 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
· 40 g Rucola
· 20 g Parmesan
· Salz
· Pfeffer
· Olivenöl

Parmesan dünn hobeln. Rucola waschen und trockenschleudern. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Parmesan bestreuen und mit Rucola belegen. Die Röllchen fest aufrollen und mit Olivenöl beträufeln. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Die Schweinebäckchen auf Teller verteilen und jeweils einige Wickelkloß-Scheiben und 1 Schinkenröllchen dazu legen. Den Salat separat dazu servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 09.07.2022
Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen