Schweinebauch

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	1 Tag
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

24 Stunden gegart mit Ananas-Chutney

Schweinebauch

500 g Schweinebauch am Stück

2 EL Fenchelsamen

1 EL Pfefferkörner

5 Sternanis

1 TL Salz

Erdnussöl zum Anbraten

Ananas-Chutney

1 Ananas

2 Schalotten

1 rote Peperoncini

150 ml Kräuteressig

2 EL Zucker

1 TL rosa Pfeffer, zerstoßen

1 TL Pfeffer

½ TL Kreuzkümmelpulver

etwas Salz

Schweinebauch

Schwarte rautenförmig ca. 5 mm tief einschneiden. Gewürze in einer Bratpfanne bei hoher Hitze rösten. Schweinebauch mit allen Zutaten in einen Vakuumierbeutel füllen und auf höchster Stufe vakuumieren. Auf einem gelochten Edelstahlblech mit Vacuisine 64 °C 24 Stunden lang dämpfen.

Ananas-Chutney

Ananas schälen, längs vierteln, Strunk entfernen. Fruchtfleisch in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Peperoncini fein hacken. Alles in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 30 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz erhält. Mit etwas Salz abschmecken.

Anrichten

Schweinebauch trockentupfen. Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Schweinebauch mit der Schwarte nach unten knusprig braten. Tranchieren und mit Chutney servieren.

Garschritte

Vacuisine 65 °C während 1 Tag

Tipps

Für eine längere Haltbarkeit Chutney in ein Einmachglas füllen und im Garraum mit dem Programm „Einmachgläser nachsterilisieren“ sterilisieren.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022