



Gefüllte Schweineküchlein mit Trüffelbrie und Schwarzwurzel

Die saftigen Küchlein überraschen durch ihr cremiges Inneres mit schmelzendem Trüffelbrie. Schwarzwurzeln und das Kartoffel-Meerrettich-Püree sind zart und mild. Die Balsamico-Schalotten schenken den gewissen Pfiff. Fleischküchlein mit einem durchaus eleganten Auftritt!

Die Hackküchlein

Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden, mit soviel lauwarmen Milch einweichen, dass es durchzieht, aber nicht breiig wird. Schalotten fein würfeln und in der Butter glasig werden lassen. Pilze ausdrücken, fein hacken, zur Masse geben. Kerbel mit Stielen fein hacken. Schalotten von der Hitze nehmen und Kerbel untermischen. In einer Schüssel mit Brot, Hackfleisch, Senf, Eiern und restlichen Zutaten vermengen, abschmecken. Ein Probeklößchen anbraten, gegebenenfalls nachwürzen.

Tipp: Wer die Masse besonders fein haben möchte, dreht alles noch einmal durch die feine Scheibe im Fleischwolf, denn so wird sie besonders homogen!

Eine Hand voll Teigmasse, ca. 80 g abwiegen. Die Hälfte in der flachen Hand plattieren, ein Kaffeelöffel großes Stück Trüffelbrie in die Mitte legen, mit der anderen Hälfte Hack belegen und zu einem flachen, gut verschlossenen Küchlein formen.

Die Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln schälen, dabei Handschuhe benutzen, weil die Milch der Wurzeln die Hände braun verfärbt. Die geputzten Wurzeln in Milch mit



Zitronensaft einlegen, damit sie nicht anlaufen. Stifte in möglichst gleicher Länge schneiden und diese in eine ofenfeste Form einlegen. Zerlassene Butter darüber träufeln, Thymian am Stiel darüber verteilen. Bei 160 °C Ober- und Unterhitze mindestens 30 Minuten garen, dabei immer wieder wenden. Wenn sie den gewünschten Gargrad erreicht haben, warmhalten und mit der Nussbutter servieren. Schön sieht es aus, wenn die Schwarzwurzelstifte akkurat in Reih und Glied liegen.

Die Balsamico-Schalotten

4 Schalotten, fein gewürfelt in der Butter anschwitzen. Restliche Schalotten schälen und so achteln oder vierteln, dass sie am Strunk noch zusammenhaften bleiben. Tomatenmark und Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen. Portwein und Balsamico angießen, um ein Drittel einkochen lassen. Restliche Schalotten im Sud garen lassen, bis sie nach Belieben weich geworden sind. Mit der Schaumkelle herausheben, Sud nochmal etwas einkochen lassen und mit der Stärke binden. Schalotten-Segmente wieder in den Sud geben und erwärmen.

Tipp: Den Schalotten-Sud kann man mehrere Tage im Voraus herstellen und à la minute erwärmen. Das erspart Stress. Und noch ein Trick: Wenn man Schalotten oder Perlzwiebel eine Stunde in kaltes Wasser einlegt, lassen sie sich besser pellen!

Das Kartoffelpüree

Die Kartoffeln in der Schale kochen, in dem heißen Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte gut ausdampfen lassen. Leicht abgekühlt pellen und durch

die Kartoffelpresse drücken. Am besten zweimal, einmal durch die grobe, beim zweiten Mal durch die feine Scheibe geben. Mit Butter, Milch, Crème fraîche, Senf und Meerrettich mit dem Schneebesen verrühren. Würzen. Die Konsistenz des Pürees wählen, wie man es möchte. Ich mag in diesem Fall eine sehr cremige Zubereitung, auch „Mousseline“ genannt. Mit den Panko-Butter-Bröseln unschlagbar!

Zutaten

Für 6 bis 8 Portionen

Die Hack-Küchlein

Menge	Zutat
800 g	Schweinenacken (gewolft)
300 g	Sauerteigbrot (nicht mehr frisch)
150 g	Briekäse mit Trüffel
3	Schalotten
1 Hand voll	getrocknete Steinpilze (30 Minuten eingeweicht)
½ Bund	Kerbel (ersatzweise Petersilie)
2	Eier
1 Tasse	Milch
2 TL	Dijon-Senf
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat

Für 2 Portionen

Die Schwarzwurzeln

Menge	Zutat
1 Bund	Schwarzwurzeln
½ l	Milch
1	Bio-Zitrone
½ Bund	Thymian
300 g	braune Butter
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Balsamico-Schalotten

Menge	Zutat
400 g	Schalotten
2 EL	Muscovado-Rohrzucker
400 ml	Fleischfond (z. B. vom Rind)
100 ml	dunkler Portwein
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Zucker
4 bis 6 EL	Aceto balsamico
1 EL	schwarzes Johannisbeergelee
2 Zweige	Thymian
1 frisches	Lorbeerblatt
2 EL	Butter
1 TL	Speisestärke (aufgelöst)

Für 2 Portionen

Das Kartoffelpüree

Menge	Zutat
4 mittelgroße	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
4 EL	Butter (besser noch: braune Butter)
2 EL	Panko-Brösel (oder grobe Semmel-Brösel)
½ Tasse	vollfette Milch
1 EL	Crème fraîche
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)
	Salz, Pfeffer, Muskat