

Rieddeckel vom Eichelschwein mit Puntarelle . Latschen & Topinambur

Rieddeckel

600g Rieddeckel
Salz
Butter
Latschen

Rieddeckel salzen, anschließend im Green Egg oder Holzkohlegrill rosa garen. Rasten lassen und in etwas Butter mit den Latschen nachbraten.

Puntarelle

200g Puntarelle zugeputzt
Butter
Salz
50 ml Geflügelfond

Puntarelle kurz dämpfen, in Fond mit etwas Butter glasieren, salzen

Topinambur-Latschen

1kg Topinambur, ensaftet
1 Zweig Latschenkiefer
100ml Schweinenjus
Maizena zum Binden

Topinambursaft mit dem Latschenkiefer einkochen, Jus beugeben, passieren, evtl. Leicht binden.

Garnitur

Eingelegte Zitronatzitronen
Rettich mariniert
Gepoppte Erdäpfelchips
Kresse
Zitrus-Hollandaise
Zitronengel