



HOLGER BODENDORF

persönlich



IBERISCHES SCHWEIN & MAIS Glaciertes Pluma/ gegrillter Mais / dicke Bohnen/ Popcornschaum

© Holger Bodendorf

für vier Personen

Ibérico-Pluma

1 Stk. Pluma vom Iberischen Schwein / Olivenöl /
1 Zweig Thymian / Butter / Meersalz / Schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

- Das Fleisch parieren, vakuumieren um im Wasserbad 25 Minuten bei 59°C garen. Würzen und von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten. Den Thymianzweig und Butter zugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Rauchfond

200 ml Kalbsfondfond / 10 ml Riesling / 1 Stk. Schalotte, fein gewürfelt / 20 g brauner Rohrzucker / 1 Zweig Thymian / 20 g Butter / Kerbel / Olivenöl / Meersalz

- Die Jus auf ein flaches Blech gießen und für 1 Stunde im Smoker räuchern. Den Rohrzucker in etwas Olivenöl karamellisieren lassen. Dann die Schalottenwürfel hinzu geben und hellbraun anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Thymian hinzufügen und das Ganze auf 40 ml reduzieren lassen. Passieren. Mit der Butter montieren.

Maiscreme

1 Stk. Schalotte, fein geschnitten / 300 g Maiskörner, gegart / 150 ml Gemüsefond / 120 g Butter / Olivenöl / Meersalz

- Die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Maiskörner dazugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen. Reduzieren bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pürieren und die Butter würfeln und nach und nach untermixen. Mit Meersalz abschmecken.

Dicke Bohnen

100 g dicke Bohnen, geschält / 20 g Lardo, gewürfelt / 1 Zweig Bohnenkraut / Gemüsefond / Meersalz / Weißer Pfeffer aus der Mühle

- Den Lardo im Topf auslassen. Die Bohnen und das Bohnenkraut hinzufügen und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Abschmecken.

Gegrillter Mais

1 Stk. Maiskolben, gegart

- Alle Seiten des Kolbens bis zum Kern runterschneiden. In Segmente von 1cm Breite und 6 cm Länge portionieren. In einer Grillpfanne anbraten und mit dem Lach überziehen.

Lack für den gegrillten Mais

5 g Cayennepfeffer / 5 g geräuchertes Paprikapulver / 5 g Raz el Hanout / 30 ml Pflanzenöl / 1 Stk. Knoblauchzehe, fein gerieben / Meersalz

- Alle Zutaten miteinander vermengen.

Popcornschaum

50 g Popcorn, gegart / 120 ml Maiswasser / 8 g Sojalecithin / Meersalz

- Das Popcorn im Maiswasser für 5 Minuten auskochen. Passieren und mit Meersalz würzen. Sojalecithin zugeben und aufschäumen.

Erdnuss-Crumble

100 g Erdnüsse geröstet, gesalzen

- Grob mixen und trocknen lassen.



HOLGER BODENDORF

persönlich



IBERISCHES SCHWEIN & MAIS Glaciertes Pluma/ gegrillter Mais / dicke Bohnen/ Popcornschaum

© Holger Bodendorf

für vier Personen

Fortsetzung von Seite 1

Getrocknete Kirschtomaten

4 Stk. Kirschtomaten / 1 Zweig Rosmarin / 1 Zweig Thymian / 1 Stk. Knoblauchzehe / Olivenöl / Meersalz / Puderzucker

- Die Kirschtomaten halbieren und auf ein Blech setzen. Die restlichen Zutaten darüber geben und Kräuter, Meersalz, Puderzucker und bei 50°C im Ofen trocknen.

Getrocknetes Pluma

50 g Pluma vom Iberischen Schwein / Meersalz / Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Das Pluma würzen und im Vakuumbbeutel bei 85°C für 9 Minuten im Wasserbad garen. Grob zupfen und im Ofen 4 Std. bei 65°C trocknen lassen.

Reischips

50 g Langkornreis / 200 ml Wasser / 5 g Meersalz / Pflanzenöl

- Den Reis im Wasser kochen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Im Thermomix bei 70°C mixen bis eine glatte Creme entstanden ist. Mit Meersalz abschmecken. Auf Backmatten hauchdünn aufstreichen und im Ofen bei 80°C für 5 Stunden trocknen. Pflanzenöl auf 190°C erhitzen und die getrockneten Reischips darin frittieren.

Tomaten-Angostura Creme

200 g geschälte Tomaten / 5 g Angosturabitter / 20 g Zucker / 1 Zweig Thymian / 1 Stk. Knoblauchzehe, geschält / Meersalz / Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Alles zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen bis eine dicke Creme entsteht. Würzen.

Coppa

50 g Coppa

- Den Coppa in ca. 1mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne knusprig braten.

