



**Zwischengang: Alexander Herrmann**

## **Gepökelte Schweinebäckchen mit Pfeffer-Brotzmelze und sauren Schwenkkartoffeln**

**Zutaten für 4-6 Personen**

- Für die Schweinebäckchen:** Die gepökelten und gegarten Schweinebäckchen in einem Topf in der Brühe erwärmen.
- 1 kg gepökelte und gegarte Schweinebäckchen
  - 500 ml Fleischbrühe (vom Schwein)
  - 150 g Butter
  - 100 g Panko
  - 2 EL Pfeffer, grob geschrotet
  - Brotgewürz
  - 1 Zitrone
- Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Anschließend die Schweinebäckchen aus der Brühe nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Wenn die Schweinebäckchen gut abgetropft sind, in die Pfanne geben, gut durchschwenken und in Panko wälzen. Zuletzt mit reichlich grob geschrotetem Pfeffer und Brotgewürz würzen. Etwas Abrieb einer Zitrone dazugeben.
- Für die Schwenkkartoffeln:** Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser, bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln.
- 4-5 Kartoffeln
  - 50 ml Gemüsebrühe
  - 50 ml Rapskernöl, kaltgepresst
  - 2-3 EL Senf
  - 1 weiße Zwiebel
  - 2 Essiggurken
  - 50 ml Gurkenwasser
  - 1 EL Butter
  - ½ Bund Schnittlauch
  - Salz, Zucker, Pfeffer
- Zwiebel und Gurken in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit aufschäumender Butter hellbraun anschwitzen, Gurkenstreifen zugeben und kurz mit durchschwenken. Die gekochten Kartoffeln aus dem Kochwasser nehmen, kurz ausdampfen lassen und mit in die Pfanne geben. Mit Senf, Essig, Gurkenwasser und grob geschnittenem Schnittlauch würzen und gut durchziehen lassen. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und nach Belieben mit Rapskernöl abschmecken.
- Für den Sauerrahm:** Den Sauerrahm mit dem Senf verrühren.
- 50 g Sauerrahm
  - 50 g Senf
  - Salz
- Die Blatt Petersilie mit etwas von dem Rapskernöl anmachen.
- ¼ Bund Blatt Petersilie
  - 1 EL Meerrettichfäden
- Die Kartoffeln auf einem Teller anrichten und die Schweinebäckchen darauflegen. Mit Meerrettich und der Petersilie ausgarnieren. Einen Tupfen Schmand dazwischen setzen.