

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 12. August 2017|
Rezept von Katja Hack**



Weckewerk mit saurer Gurke, Schepperlingen, Grüner Soße und pochiertem Ei im Kräutermantel

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für das Weckewerk

¼	Schweinekopf mit Knochen
1	gespickte Zwiebel mit Lorbeer und Nelke
2	Karotten
¼	Kopf Sellerie
1 EL	Pfefferkörner
1 EL	Wacholderbeeren
	Salz
600 g	Schweinenacken Natur
1-2	Zwiebeln
1-2 EL	Majoran
1gestr. EL	Kümmel, gehackt
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle
1 gestr. TL	Muskat
1-2	Knoblauchzehen
1-2	Brötchen vom Vortag
4 EL	Schweineschmalz
8	saure Gurken, aus dem Glas

Zutaten für die Schepperlinge

8	mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	kleine Zwiebel
1	Ei
1	Eigelb
4 EL	feine Haferflocken
2 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Msp.	„Kloßweiß“
	Schweineschmalz zum Ausbacken

Zutaten für das pochierte Ei

4	Eier
	Salz
	Essig
4	Scheiben Toast
½	Packung Frankfurter Grüne Soße Kräuter
2	Eier, zum Panieren
	etwas Mehl, zum Panieren
	Öl, zum Braten
50 g	Butter

Zutaten für die grüne Soße

	Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, Zitronenmelisse, Dill)
2	Becher Schmand
2	Becher saure Sahne
	Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

1. In einem Topf genügend Wasser für den Schweinekopf aufsetzen. Mit Salz abschmecken, Wacholder und Pfefferkörner zugeben. Den Schweinekopf auslösen und je nach Größe der Stücke circa anderthalb bis zwei Stunden weich kochen. Eine halbe Stunde vor der Fertigstellung die gespickte Zwiebel, Karotte und Sellerie begeben.

2. Währenddessen die Kartoffeln schälen und die Eier pochieren. Dazu in einem kleineren Topf etwa einen Liter Wasser mit Salz und einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Die Eier vorsichtig in je eine Schüssel aufschlagen und nacheinander einzeln wie folgt pochieren: Das Wasser in dem Topf soll leicht sieden. Mit einem Löffel kurz umrühren, so dass ein leichter Strudel entsteht. Dort hinein je ein Ei aus der Schüssel in das Wasser gleiten lassen. Bei leichter Hitze etwa vier Minuten ziehen lassen. Das Ei soll im Kern noch weich bleiben. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eisig kaltem Wasser abschrecken. Dann auf einem Küchentuch vorsichtig abtupfen.

3. Für die Herstellung der grünen Soße die Kräuter fein hacken und mit Schmand in einem Mixer fein pürieren. Die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zur Vorbereitung des Schepperlingteigs die Kartoffeln klein schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in den Mixer geben. Diese pürieren und mit Ei, Haferflocken, Kloßweiß und Mehl nochmal durchrühren. Den Teig dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Die Panade für die pochierten Eier aus Toast und Grüne-Soße-Kräutern herstellen. Diese werden mit einem starken Mixer zu feinem grünen Paniermehl gekuttert.

5. Den fertig gegarten Kopf aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen den Fleischwolf zusammenbauen, den Schweinenacken zuschneiden und durch den Wolf lassen. Diesen mit Muskat, Salz und reichlich Pfeffer würzen.

Die Brötchen mit der Brühe des Schweinekopfs einweichen. Dann mit Brühe gut zerdrücken und zerkleinern.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauch hacken und in einem Topf mit Schweineschmalz anbraten. Kümmel hacken und mitrösten. Den durchgewolften Nacken mit anbraten und Majoran zugeben.

Den abgekühlten, gekochten Schweinekopf nun ebenfalls durch den Wolf lassen und anschließend mit in den Topf geben. Das Ganze etwa eine halbe Stunde kochen, bis eine sämige Masse entsteht. Bei Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben.

6. Zeitgleich werden die pochierten Eier paniert. Sie werden erst in Mehl, dann in Ei und schließlich in dem grünen Paniermehl gewendet. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin kurz und schnell knusprig anbraten. Das Eigelb sollte weiterhin flüssig bleiben.

7. Für die Schepperlinge den Teig zu Kartoffelpuffern formen und in einer Pfanne in Schweineschmalz goldgelb ausbacken

Das Gericht nun mit der grünen Soße und sauren Gurken anrichten und servieren.

Bonusrezept: Kreppel mit Rhabarberkompott und Schmandsoße

Zutaten für ein Blech Kreppel

Zutaten für den Teig

200 g	Magerquark, gut ausgepresst
6 EL	Milch
1	Ei
8 EL	ÖL
100 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker oder eine Vanillestange
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
1 Pk und 6 g	Backpulver

Zutaten für das Rhabarberkompott

300 g	Rhabarber
200 g	Zucker
300 ml	Weißwein
	Vanillepuddingpulver
1 Schale	Erdbeeren
3-4 Stängel	Zitronenmelisse

Zutaten für Melissenschmand

250 g	Schmand
10 Blatt	Zitronenmelisse
50 g	Zucker
½	Zitrone (Saft und Abrieb)
1 Pk.	Vanillezucker oder ½ Vanillestange

Zubereitung:

1. Als erstes wird der Hefeteig zubereitet. Dafür den Quark auf einem Sieb (am besten über Nacht im Kühlschrank) gut abtropfen lassen. Dann mit Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanille (-zucker) und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunter kneten.

2. Während der Teig ruht, wird der Rhabarber geschält und in kleine Stücke geschnitten. Zeitgleich wird die Schmandcreme zubereitet. Dafür den Schmand mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Zitronenmelisse verrühren und dann beiseite stellen.

3. Als nächstes wird Zucker karamellisiert und mit Weißwein und der Brühe aus dem gezuckerten Rhabarber abgelöscht. Mit ein bisschen Vanillepuddingpulver das Ganze zum Kochen bringen und circa zehn Minuten vor sich hinziehen lassen. Das Kompott kann kalt oder warm serviert werden.

4. Parallel wird der Kreppelteig portioniert und die Kreppel in heißem Fett ausgebacken. Dafür den Teig etwa einen Zentimeter dick ausrollen und mit einem Ring in der gewünschten Größe ausstechen. Nun sofort in siedendem Fett auf beiden Seiten hellbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenrost oder Küchenpapier abtropfen. Dann mit Puderzucker bestreuen.

Zum Schluss werden die Kreppel in Zucker gewälzt und zusammen mit dem Kompott und der Creme angerichtet.