

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

Zutaten für 4 Personen

Für das Weckewerk:

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

Für die pochierten Eier:

- 4 Eier
- Salz
- Essig
- 4 Scheiben Toast
- 1/2 Packung Frankfurter Grüne-Sauce-Kräuter
- 2 Eier zum Panieren
- etwas Mehl
- Öl
- 50 g Butter

Für die Grüne Sauce:

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

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

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 ca. 1 1/2 – 2 Stunden weich kochen. 1/2 Stunde vor der Fertigstellung die gespickte Zwiebel, Karotte und Sellerie begeben.

Für die pochierten Eier in einem kleineren Topf etwa 1 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 1 Ei aus der Schüssel in das Wasser gleiten lassen. Bei leichter Hitze etwa 4 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.

Für die Grüne Sauce die Kräuter fein hacken und mit Schmand in einem Mixer fein pürieren. Die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Schepperlingteig die Kartoffeln schälen, klein schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in den Mixer geben, pürieren und mit Ei, Haferflocken, Kloßweiß und Mehl nochmal durchrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

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

Den fertig gegarten Kopf aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen. Den Schweinenacken zuschneiden und durch den Fleischwolf lassen. 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 1/2 Stunde kochen, bis eine sämige Masse entsteht. Bei Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben.

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.

Den Schepperlingteig zu Kartoffelpuffern formen und in einer Pfanne in Schweineschmalz goldgelb ausbacken.

Das Gericht nun mit der Grünen Sauce und sauren Gurken anrichten und servieren.

Rezept: Katja Hack

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 12. August 2017

Gast-Koch: Nelson Müller