

~  
REZEPT  
FÜR 4 PERSONEN  
VON KONSTANTIN  
FILIPPOU  
~



~  
*Klachsupspe.  
Schweinefuß.  
Perigord-Trüffel.*  
~

# Schwein ist fein.

## Klachsuppe

- 2 Schweinefüße, gewaschen
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- 7 Knoblauchzehen
- 3 l Wasser
- Salz

Die Schweinefüße mit kaltem Wasser aufsetzen und langsam aufkochen lassen. Den Schaum regelmäßig abschöpfen. Das grob geschnittene Gemüse und die Gewürze begeben, für ca. 3 Stunden kochen lassen, abseihen und die Schweinefüße beiseitestellen. 200 Gramm der Klachsuppe beiseitegeben.

## Spanferkelfuß-Form

- 1 Spanferkelfuß, sauber gewaschen, von Borsten befreit
- 500 g lebensmittelechtes Silikon

Den Spanferkelfuß so in das Silikon einlegen, dass der Fuß vollständig darin verschwindet. Über Nacht hart werden lassen und dann mit einem Messer der Länge nach aufschneiden. Den Silikondeckel abheben und den Spanferkelfuß herausnehmen, anschließend die Silikonform gut reinigen.

## Schweinefuß

- 2 Schweinefüße, gekocht (siehe oben), ausgelöst
- 150 g Milch
- 300 g Kartoffeln, gekocht, gepresst
- 20 g Butter
- 1,55 g Agar-Agar
- Salz
- Muskat

Das noch warme Schweinefußfleisch hacken, salzen, fest in eine Zylinderform (2 cm Durchmesser, 5 cm Länge) füllen und 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Milch mit dem Agar-Agar aufkochen, dann die Kartoffeln und die Butter hinzufügen und mit Muskat und Salz abschme-

cken. In einen Spritzbeutel abfüllen und in die Silikonform hineinspritzen. Den Schweinefußzylinder nun aus der Form herausdrücken, mittig in die mit Kartoffelmasse gefüllte Silikonform hineindrücken, glatt streichen und über Nacht einfrieren. Aus der Form nehmen und in das leicht kochende Trüffelgelee tunken.

## Perigord-Trüffel-Gelee

- 250 g Perigord-Trüffel
- 200 g Klachsuppe
- 35 g Vegetalis (vegetarische Gelatine)

Die Klachsuppe und den Trüffel bei 70 °C für 15 Minuten im Thermomix vermengen, dann durchpassieren, wieder auf den Herd stellen und schließlich mit Vegetalis verkochen.

## Brot-Chips

- 5 Scheiben Malzbrot, dünn aufgeschnitten

Das Brot mit einer runden Ausstechform von 3 cm Durchmesser ausstechen, auf eine Silikonmatte legen, mit einer weiteren Silikonmatte beschweren und bei 160 °C für 5 Minuten goldbraun backen.

## Schnittlauchflocken

- 4 Stängel Schnittlauch

Mit einer Pinzette der Länge nach Streifen vom Schnittlauch abziehen und in Eiswasser legen.

## Trüffelscheiben

- 12 Scheiben Perigord-Trüffel, dünn geschnitten

### ANRICHTEN:

Den Schweinefuß kurz vor dem Anrichten bei 70 °C im Ofen anwärmen. Dann in die Tellermitte setzen und mit der Klachsuppe aufgießen. Mit Trüffelscheiben, Brotchips und Schnittlauchlocken garnieren.



Guten Appetit wünscht

