

~
REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON KONSTANTIN
FILIPPOU
~



~
*Knusprige
Schweinenasen*
~

Schwein ist fein.

Knusprige Schweinenasen

5 Schweinenasen
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1/4 Knollensellerie
1/2 Zwiebel
Salz
1,5 l Wasser
250 g Rapsöl

Das Wasser mit dem grob geschnittenen Wurzelgemüse und Salz zum Kochen bringen. Die gut gesäuberten Schweinenasen für ca. 2 Stunden weich kochen. Im warmen Zustand den Knorpel entfernen, dann 1 Stunde kalt stellen. Die Schweinenasen auf der Schneidemaschine so dünn wie möglich aufschneiden. Nun für 1 Tag im Trockner bei 65 °C trocknen. Dann herausnehmen und im heißen Öl aufpuffen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und abschließend salzen.

Sardellen-Crème-fraîche

100 g Crème fraîche
20 g Sardellenöl (Öl eingelegter Sardellen)
Salz

Die Crème fraîche 1 Stunde lang in einem Sieb abtropfen. Das Sardellenöl in die Crème fraîche einrühren, nach Belieben salzen.

ANRICHTEN:

4 knusprige Schweinenasen übereinander stapeln, mit Paprikapulver bestäuben. Sardellen-Crème-fraîche daneben tupfen und mit Paprikapulver und Portulak garnieren.