

Mit besten Empfehlungen vom Eurotoques Sterne Koch

# René Kalobius

## Das bieten wir:

- Deutschlands kleinstes Wellnesshotel
- Stil & Ambiente, ganz individuell
- den Salon Bohème – das Gourmetrestaurant
- die Buckower Stube – Rustikales aus der Region
- die Buckower Kanonenkugel
- historische Außenterrassen



## So erreichen Sie uns:

- Östlicher Berliner Ring A 10, Abf. Berlin Hellersd./Müncheberg,
- Auf der B1 Richtung Müncheberg, dort die B1 verlassen und nach Müncheberg hineinfahren.
- Am 1. Kreisverkehr links abbiegen in Richtung Waldsiedersdorf, dort biegt man kurz vor dem Ortsausgang nach Buckow ab (2km).



## Hotel Bellevue

15377 Buckow

Hauptstraße 15-17

Telefon 033433 / 648-0

Fax 0334337 / 648-32

mail@bellevue-buckow.de

www.bellevue-buckow.de

# Krosser Schweinebauch mit Speckluft

## Birnensenfsauce, mediterranem Weißkohl und Rosmarinkartoffeln

### Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 kg Schweinebauch
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 0,25l Pils oder Altbier
- 1l Kalbs- oder Rinderfond
- 1 Birne
- 3 El Birnensenf

### Zutaten für Speckluft:

- 500ml Kochwasser vom Schweinebauch
- 1,5g Lecite



### Zubereitung:

Den Schweinebauch kalt abspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Zwiebel pellen, mit Nelken und Lorbeerblättern spicken und dazu geben. Das Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zirka 30 min kochen. Den Schweinebauch herausnehmen, Kochwasser aufbewahren und die Haut rautenförmig einritzen. Den Schweinebauch mit der Haut nach oben und die Birne mit dem Fond und dem Bier in einen Bräter geben. Im vorgeheizten Ofen bei 85 Grad, zirka 4,5 Stunden garen. Dabei des öfteren mit dem Fond übergießen. Zum Schluss übergrillen, bis die Schwarte kross ist. Den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen und 5 min ruhen lassen. Den Fond mit der Birne und dem Birnensenf kurz aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken und passieren.

**Speckluft:** Kochwasser und Lecite in einer Schüssel mit einem Stabmixer aufschäumen. Es ist wichtig dabei nur an der Oberfläche der Flüssigkeit zu arbeiten. Die an der Oberfläche gewonnenen Luftblasen 1 min ruhen lassen.

Guten Appetit!

Zubereitung: zirka 30 Minuten (ohne Garzeit)