



Fleischkäse mit Zitronen-Zwiebel-Chutney von Johann Lafer

Zutaten:

Für den Fleischkäse:

750 g mageres Schweinefleisch gewolft, Temperatur -2° C

200 g Bauchspeck ohne Schwarte gewolft, Temperatur -2° C

150 g Crushed Eis

Fleischkäsegewürz

15 g Pökelsalz

Für das Gewürz:

1 g gemahlener Pfeffer

1 g gemahlene Muskatblüte

2 g gemahlener Koriander

1 g gemahlener Ingwer

1 g Bio Gemüsebrühe Granulat

1 Msp. Knoblauchpulver

Für das Chutney für 150 g:

1/2 unbehandelte Zitrone

2 Zwiebeln

20 g frischer Ingwer

1 kleine rote Chilischote

30 ml Olivenöl

30 g Honig

50 ml trockener Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Zweige Zitronenthymian

1 EL Senf

Zubereitung:

Zunächst das Fleisch, den Speck mit dem Gewürz und dem Pökelsalz in einem leistungsfähigen Mixer auf höchster Stufe mixen. Crushed Eis hinzugeben und für ca. 4-5 Minuten glatt mixen, die Masse sollte eine Temperatur von 10-12° C haben.

Anschließend die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und bei 110°C Umluft im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist.

Anschließend aus der Form nehmen und für die Bräunung noch weitere ca. 4 Minuten bei 150°C backen.

Chutney:

Die Zitrone heiß abspülen. Die Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Zitrone so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und das Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebeln schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln.

Oliveöl erhitzen. Schalotten, Ingwer und Chili darin andünsten. Honig zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, die Zitronenschale zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln zugeben und alles weiter einkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Gewürfelte Zitronen zugeben und einmal aufkochen. Senf dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Thymian abrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und unter das Chutney mischen. In Gläser abfüllen und gekühlt bis zu 2 Wochen aufbewahren.