



## Blanquette de porc - Helles Schweinsragout mit Steinpilzen

[Blanquette de veau](index.php?id_kat=25&id_subkat=6&id_rez=56) ist ein klassisches Rezept aus der französischen Küche, das auch mit Schweinefleisch zubereitet werden kann. Für eine Blanquette wird das Fleisch nicht angebraten, damit das Ragout schön hell bleibt, eben Blanquette. Auch ohne das Anbraten wird dieses Ragout sehr geschmackvoll, dafür sorgt der kräftige Sud mit Speck, Zwiebel, Rübli und frischen Steinpilzen. Die Blanquette wird mit einer Liaison gebunden, einer Mischung aus Eigelb und Rahm, das macht sie schön geschmeidig und verleiht ihr eine helle Farbe. Eine Kräutergarnitur ist schon fast Pflicht für die Blanquette, dazu passt das herb-nussig schmeckende Rüblikraut wunderbar.

### Zutaten (2 Portionen)

280g	Schweinshals gewürfelt (ca. 2cm)
1	grosses Rübli
1	Zwiebel, ca. 40g
50g	Kochspeck
80g	frische Steinpilze (oder Champignons)
2	Lorbeerblätter
1dl	Weisswein
1-2dl	Hühnerbouillon
	Pfeffer
	Bratbutter
1	Eigelb
40g	Sauerrahm
	Rüblikraut

### Zubereitung

Rübli schälen, längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Zwiebel längs zur Schale

halbieren und zu Streifen schneiden. Steinpilze mit einer trockenen Bürste putzen und zu groben Würfeln schneiden. Speck würfeln.

Speck in wenig Bratbutter andünsten bis das Fett leicht glasig wird. Rübli, Zwiebel und Steinpilze zugeben, 5 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Weisswein dazugiessen, Lorbeerblätter zugeben und den Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Leicht pfeffern und mit Bouillon aufgiessen bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde). Allenfalls etwas Wasser nachgiessen, der Sud sollte aber um etwa einen Viertel einkochen. Kochplatte ausschalten.

Eigelb und Sauerrahm miteinander verquirlen.

Sobald das Ragout nicht mehr köchelt, 3 Esslöffel vom heissen Sud in die Liaison einrühren, danach die Liaison in das Ragout einrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

Blanquette anrichten, Rüblikraut grob hacken und darüberstreuen.







