

## SCHWEINERÜCKEN | KNOCHENMARK-KAFFEEKRUSTE



**KRUSTE** 150 g Knochenmark  
150 g Pankomehl | 1 Eigelb  
1 TL Kaffeebohnen | 5 g Salz  
1 g Pfeffer

**KAROTTENPÜREE** 500 g violette Karotten  
130 g Butter

**SCHWEINERÜCKEN** 900 g Schweinerücken, pariert | 100 ml Olivenöl  
4 Thymianzweige | 3 Knoblauchzehen | Sauce | 600 ml Kalbsjus  
300 ml Rotwein | 300 ml Portwein  
150 g Schalotten | 1 Thymianzweig

**GEMÜSE** 8 junge Karotten | 4 Erbsenschoten | 12 Morcheln | 20 g Butter  
Salz | Zucker | Pfeffer | 25 ml Cognac  
1 Schale Erbsenkresse

**KRUSTE** Die Kruste wird am Vortag zubereitet. Das Knochenmark wässern, mit einem Tuch trocken tupfen. Mit dem Pankomehl, dem gemahlene Kaffeebohnen, Eigelb, Salz und Pfeffer zu einer knetfähigen Masse verarbeiten. In ein Rechteck formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank lagern. Kann auch zur späteren Verwendung eingefroren werden.

**KAROTTENPÜREE** Die Karotten waschen, und auf Salz im auf 155 Grad vorgeheizten Backofen backen bis sie weich sind. Das Innere der Karotten auskratzen und in den Thermomix geben. Die kalte, in kleine Würfel geschnittene Butter einmischen.

**SCHWEINERÜCKEN** Den Schweinerücken in vier gleich große Stücke schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, dem Thymian und Olivenöl vakuumieren. Zwei Stunden bei 58 Grad im Wasserbad garen.

**SAUCE** Aus Rotwein, Portwein und Schalotten eine Reduktion kochen, mit der Jus auffüllen. Danach zur gewünschten Konsistenz herunterkochen. Den Thymian etwas ausziehen lassen, wenn nötig mit etwas Salz abschmecken.

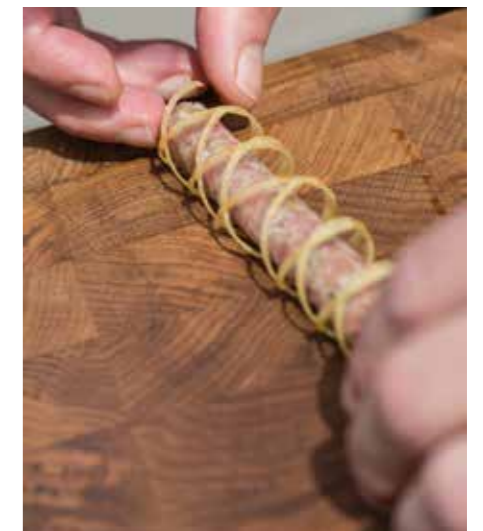
**GEMÜSE** Die Karotten und Erbsen in gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen. Anschließend in etwas Butter glasieren. Die Morcheln in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Cognac ablöschen und glasieren.

**FERTIGSTELLEN** Die Schweinesteaks aus dem Wasserbad nehmen, kurz von beiden Seiten nachbraten.



### FRANK TREPESCH

ist Executive Chef Bürgenstock Hotel. Der 41 Jährige Deutsche hat im Schlosshotel Bühlerhöhe gelernt. Über Freiburg (Colombi) kam er ins Hotel Erbprinz, arbeitete auf Gut Faistenberg, wurde dann Küchenchef im Schlosshotel Bühlerhöhe und später im Savoy Hotel in London, ehe er als Küchenchef im «Fairmont St. Andrews» anheuerte. Von dort führte ihn sein Weg hinauf auf den Berg, wo er sein klassisches wie modernes Können am Herd beweist.



Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste in etwa vier Millimeter dicke Scheiben schneiden, auf die Steaks legen und unter dem Salamander (oder einem Backofengrill) gratinieren.

Die Steaks auf die Teller legen, das Karottenpüree auf die Teller verteilen, Karotten, Erbsen und Morcheln verteilen. Mit der Erbsenkresse garnieren.