



So wird das Rezept „Schwarzes Kanaren-Spanferkel mit Orangen, Soja und Zwiebeln aus Gáldar“ von Gourmetkoch Thomas Leeb zubereitet

VORBEREITUNG

a) Zutaten (für 4 Personen)

1 schwarzes, kanarisches Spanferkel, nicht zu groß
2 kg Orangen (aus Gran Canaria)
1 dl flüssige Soja
4 weiße Zwiebeln aus Gáldar
3 Nelken
70 g brauner Zucker
Salz
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Maldon-Salz

b) Weitere Zutaten

100 g Püree aus Yema-Bataten (kanarische Batatensorte)
20 g Püree von roten, gerösteten Paprika
20 g Alioli von Mandeln aus Tejeda
50 g grüne, zerstoßene Pistazien
10 g Kaviar von kanarischem Olivenöl
10 g geröstete Brotwürfel

ZUBEREITUNG

Das Spanferkel in sechs Teile zerlegen. Salzen, vakuumverpacken und 16 Stunden lang bei 69° C garen.

Die Knochen aus dem Fleisch entfernen, das Fleisch in die Form einer Platte oder Scheibe legen. Sorgfältig mit der Spanferkelhaut bedecken. 12 Stunden lang stehen lassen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten, dafür die Fleischreste von den Knochen verwenden. 20 Minuten kochen und



reduzieren, durch ein Sieb passieren und zur Seite stellen.

Die Spanferkelscheibe in quadratische Stücke schneiden und auf beiden Seiten in der Pfanne bräunen. Mit den übrigen Zutaten anrichten.

Batatenpüree und Sauce in einer Schüssel servieren.