



Banh Mi

Folge 1

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std

Zutaten Schweinebauch:

2Kg Schweinebauch

1Lt Fond

50g Sojasauce

Vietnamesische Würzsauce

Salz & Pfeffer

Zutaten Paté:

1 Zwiebel

100g Geflügel Leber

30g Noilly Prat

50g Geflügel Fleisch ausgelöst

100g Geflügel-Fond

50g Butter

50g Frischkäse

Salz & Pfeffer

Zutaten Anrichten:

1 Karotte

100g Einlege-Fond (10g Essig, 20g Zucker, 5g Salz, 70g Wasser)

1 Gurke

1 Parisette / Baguette

Koriander

2 Chilis

Zubereitung:

Schweinebauch einschneiden und scharf anbraten, ablöschen und im Ofen bei 140 Grad für 3 Std. garen.

Fleisch aus der Sauce nehmen in Scheiben schneiden und nochmals anbraten.

Zwiebeln klein schneiden und zusammen mit der Leber und dem Geflügelfleisch andünsten. Ablöschen mit Noilly Prat, einkochen lassen und danach mit dem Geflügelfond auffüllen.

Im Cutter mixen, Butter und Frischkäse langsam dazu geben*. In den Kühlschrank stellen.

**Profi-Tipp: Für eine geschmeidige Konsistenz, Paté durchs Sieb streichen.*

Für den Einlege-Fond Essig, Zucker, Salz und Wasser zusammen mischen. Karotte in lange Streifen schneiden und mit dem noch warmen Einlege-Fond übergießen.

Gurke mit dem Sparschäler in Scheiben schneiden, Chilis kleinschneiden und Koriander zupfen. Parisette halbieren mit dem Paté bestreichen und mit Schweinebauch, Gurkenscheiben und Karotten belegen. Das Ganze mit Koriander und Chilis anrichten.