



STEPHAN ZUPFER EMPFIEHLT

**BUCHMANN'S LANDSCHWEIN**



Der Fleisch- und Wurstspezialist  
aus Oberschwaben



# RAUCHPAPRIKA-LANDSCHWEIN-RÜCKEN

## MIT STACHELBEER-RELISH, AN MÖHREN-RADIESCHEN-GEMÜSE

## UND GYROS-OFENKARTOFFELN

**1.** Schweine-Rücken am Stück mit Rauchpaprika würzen. Im Ofen bei 160 Grad auf 62 Grad Kerntemperatur garen.

**2.** Die geviertelten Kartoffeln mit Olivenöl, Gyrosgewürz, Salz marinieren und mit dem Fleisch in den Ofen schieben.

**3.** Möhren und Radieschen in Form schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen anschließend in Olivenöl schwenken und mit etwas Mineralwasser dünsten.

**4.** Stachelbeer-Relish:

Sesamöl erhitzen, Zwiebeln andünsten, gehackte Knoblauchzehe, braunen Zucker zugeben und karamellisieren.

Halbierte Stachelbeeren zugeben.

Stern-Anis mitkochen (ca. 15 min.).

Weißer Balsamicoessig am Schluss zugeben.

Mit Salz, Limonenabrieb, Kreuzkümmel abschmecken.

Nicht vergessen: Stern-Anis herausnehmen.

### Zutaten

- 800 g Schweine-Rückenn
- 5 g Rauchpaprikagewürz, 9 g Salz

### Stachelbeer-Relish:

- 320 g rote Stachelbeeren
- 80 g Zwiebeln klein gewürfelt
- 80 g brauner Zucker, 4 g Salz, 1 Stern-Anis
- ca. 60 ml weißer Balsamicoessig, 30 ml Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, Kreuzkümmel
- 1 Limone (Abrieb), unbehandelt

### Möhren-Radieschengemüse:

- 240 g Radieschen
- 240 g geschälte Möhren
- 4 g Salz, 20 ml Olivenöl, Pfeffer, Zucker
- 60 ml Mineralwasser

### Gyros-Ofenkartoffel:

- 1 kg geschälte, geviertelte Kartoffel
- 60 ml Olivenöl
- 10 g Salz, 10 g Gyrosgewürz