

Für 2 Personen

- 250 g Alpschweinschulter auf dem Knochen
- 30 g Zwiebeln
- 1 Stangensellerie
- 5 weiße Pfefferkörner
- 1 Bd. Thymian
- 1/4 l Wasser
- 1/2 Bd. Radieschen
- 80 g frische Erbsen
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 10 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

## GEDÄMPFTES SCHULTERBLATTL VOM ALPSCHWEIN MIT RADIESCHEN UND ERBSEN

- 1 Das Wasser und die Gewürze in einen 3 Liter fassenden Topf geben. Das Fleisch und das Gemüse einlegen und bei 160 °C ins Rohr stellen. Ca. 2 Stunden im Rohr weich dämpfen lassen.
- 2 Das Fleisch aus dem Sud nehmen und von Fett und Sehnen befreien, den Dampfsud passieren. Fleisch portionieren und in den Fond legen.
- 3 Butter in einem kleinen Topf braun werden lassen, die geviertelten Radieschen darin schwenken. Die Erbsen zugeben und mit 4 EL Dampfsud vom Schwein ablöschen. Den fein geschnittenen Kerbel zu den Radieschen geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 4 Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Fleisch in der Mitte platzieren und mit dem Gemüsesaft abglänzen.

Thorsten Probst  
Burg Vital Hotel, Lech am Arlberg



# Alpschwein

