

# Schwarzwälder Schäumele auf Kresse - Kartoffel - Creme 4 Portionen

## Zutaten

ca. 1 kg Schäumele (gesalzene, geräucherte Schweineschulter) am Knochen  
1 Karotte, 50 g Sellerie, 1 kl. Lauchstange, 1 Zwiebel,  
1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 8 Wacholderbeeren, 8 Pfefferkörner, 1/2 Tl. Korianderkörner, 1/4  
| Weißwein  
Bund Brunnenkresse  
Schalotten fein geschnitten  
60 g Butter  
1 große mehligte Kartoffel  
1/4 l Fleischbrühe  
1/4 | Crème double, ersatzweise süße Sahne  
100 g geschlagene Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung

Schäumele mit den klein geschnittenen Gemüsen und den Aromaten in kochendes Wasser geben - den Weißwein dazugeben ca. 1,5 Std., evtl. auch länger, in diesem Sud kochen lassen.

## Sauce

Brunnenkresse putzen, d. h. Blätter von den Stielen zupfen oder mit einem scharfen Messer „abrasieren“ - waschen (einige Kresse-Sträußchen als Garnitur reservieren).

Klein gehackte Schalotten in 10 g Butter ohne Farbe andünsten

Kresse dazugeben - zusammenfallen lassen - nur kurz andünsten - dann sofort herausnehmen - auf einen eiskalten Teller geben und kalt stellen (so bleibt Farbe und frischer Geschmack besser erhalten).

Kartoffel klein schneiden und in der Brühe und 1/8 l Wasser weich kochen.

Kartoffel durch ein Sieb streichen - Brühe ebenfalls passieren.

Zusammen mit der Crème double in einen Topf geben und erhitzen Die erkaltete Brunnenkresse mit der restlichen weichen Butter im Mixer fein pürieren - in die heiße Kartoffel-Sahne-Mischung geben - mit dem Schneidestab vom Handmixer gut durchmischen - mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken - kurz vor dem Anrichten die Schlagsahne unterheben - nochmals erhitzen ohne zu kochen - sofort anrichten.

Die Sauce sollte sämig sein wie dicker Rahm und eine schöne, kräftige grüne Farbe haben. Die Sauce nicht zu lange mixen und nicht zu lange erhitzen.

Schäumele nach Ende der Garzeit etwas ruhen lassen - dann mit einem scharfen Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden - Knochen am besten vorher entfernen.

Kresse-Kartoffel-Crème auf heißen Teller geben - zwei schöne Scheiben Schäumele darauflegen - mit frischen Gemüsen der Saison (Karotten, Wir-sing, Brokkoli o.ä.) garnieren - Kartoffelbeilage ist nicht unbedingt notwendig - da bereits die Sauce mit Kartoffel gebunden ist.

Als kleine Garnitur die Kressesträußchen verwenden