

# Rezept

## Knöpfleterrine mit Weißlacker und Schweinebäckchen

*Restaurant „Die Speiserei im Maier“ im Hotel Maier bei Friedrichshafen*

Zutaten und Zubereitung für 4 bis 6 Personen



### Vorbereitung am Vortag

- Schweinebäckchen im Sud garen und im Fond auskühlen lassen
- Senfkaviar ansetzen
- Eingelegte Radieschen über Nacht ziehen lassen
- Terrine idealerweise 4 Stunden oder über Nacht kühlen

### Anrichten

- 1 Scheibe Terrine pro Teller anrichten.
- Knöpfe in Butter anbraten und daneben setzen.
- Zwiebelpickles, eingelegte Radieschen und Radieschenscheiben aus Eiswasser ergänzen.
- Mit Senfvinaigrette nappieren, Senfkaviar darübergeben, Kräutersalat on top.

*Guten Appetit*

*wünscht Küchenchef Philipp Heid*

# Knöpfleterrine mit Weißlacker und Schweinebäckchen

## Knöpfe

---

### Zutaten

- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Hartweizengrieß
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g Butter (zum Anbraten)

### Zubereitung

1. Eier, Grieß, Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel kräftig verrühren. Den Teig 3 bis 5 Minuten schlagen, bis er Blasen wirft. Mit Pfeffer und Muskat würzen.
2. Der Teig soll zähfließend sein. Falls nötig, esslöffelweise Wasser zugeben.
3. Salzwasser zum Sieden bringen. Teig portionsweise durch den Knöpflehobel drücken. Sobald die Knöpfe oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
4. Danach in Butter goldgelb anbraten und bei Bedarf nachwürzen.

## Gepökelte Schweinebäckchen

---

### Zutaten

- 400 g gepökelte Schweinebäckchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
- 300 g Suppengemüse, grob gewürfelt
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 1 TL Senfkörner
- 8 – 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken

### Zubereitung

1. Bäckchen, Gemüse, Zwiebeln und Gewürze in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
2. Aufkochen, dann die Hitze reduzieren und knapp unter dem Siedepunkt 45 bis 60 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Bäckchen zart sind.
3. Bäckchen im Fond auskühlen lassen, so bleiben sie saftiger. Danach herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.

## Weißlacker-Creme & Terrine

---

### Zutaten

- 150 g Frischkäse
- 100 g Weißlacker, fein zerdrückt oder gerieben
- 200 g gekochte Knöpfe/Spätzle, abgekühlt
- 150 g Schweinebäckchen, gewürfelt
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Kümmel, gemahlen oder leicht angedrückt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- dünn geschnittener Kochschinken zum Auskleiden der Terrinenform
- Frischhaltefolie

### Zubereitung

1. Frischkäse und Weißlacker glattrühren.
2. Knöpfe/Spätzle, Bäckchen, Schnittlauch und Kümmel vorsichtig unterheben. Mit Pfeffer abschmecken; Salz nur bei Bedarf.
3. Form mit Folie auslegen, anschließend mit Kochschinken auskleiden, den Rand überlappen lassen.
4. Masse einfüllen, glatt streichen und mit überstehendem Schinken abdecken.
5. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühlen.
6. Zum Servieren stürzen und mit einem schmalen, in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden.

## Picklefond für Radieschen und Zwiebeln

---

### Zutaten

- 200 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner
- 2 Nelken

### Zubereitung

1. Alles zusammen aufkochen und 1 Min. sprudelnd kochen lassen.
2. Vom Herd ziehen und 1 Std. ziehen lassen. Optional die Gewürze abseihen.
3. Für die Pickles den Fond vollständig abkühlen lassen.

## Eingelegte rote Zwiebeln

---

### Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml Picklefond (kalt)

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und sehr dünn hobeln.
2. In ein sauberes Glas geben und mit kaltem Picklefond übergießen.
3. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

# Knöpfleterriner mit Weißlackern und Schweinebäckchen

## Radieschen (zweierlei)

---

### Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- restlicher Pickelfond
- Eiswasser

### Zubereitung

1. 4 Radieschen am Serviertag sehr dünn hobeln und bis zum Anrichten in Eiswasser legen, damit sie knackig bleiben.
2. Restliche Radieschen vierteln, in den restlichen Pickelfond legen und über Nacht ziehen lassen.

## Senfvinaigrette

---

### Zutaten

- 2 EL Senf (mittelscharf)
- 2 EL grober Senf
- 2 EL Honig
- 6 EL Apfelessig
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Rapsöl
- Salz

### Zubereitung

1. Alle Zutaten außer Öl verrühren.
2. Öl im dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei kräftig mixen (mit Stabmixer oder Schneebesen), bis die Vinaigrette emulgiert.
3. Mit Salz abschmecken

## Senfkaviar

---

### Zutaten

- 30 g Senfkörner
- 100 ml Pickelfond (heiß)

### Zubereitung

1. Senfkörner dreimal in frischem Wasser je 1 bis 2 Minuten blanchieren, jedes Mal abgießen.
2. In ein sauberes Glas geben und mit heißem Pickelfond übergießen.
3. Abkühlen lassen und kühl lagern

## Kräutersalat

---

### Zutaten

- Dillspitzen
- Korbelspitzen
- Gartenkresse
- Winterportulak (oder saisonal ersetzen)

### Zubereitung

Kräuter kurz vor dem Servieren waschen, trocken schleudern und locker mischen.