



Martin Sieberer



GERICHT ALMSTÜBERL

„SIEBERER STEW“ VOM ALMFERKEL

MIT CARPACCIO VOM ROSA GEBRATENEN

ALMFERKEL AUF KRAUT UND ERDÄPFEL

Rezept für 4–6 Personen

ZUTATEN

250 g Schopf vom Almferkel
75 g Bauchspeck
2 cl Olivenöl zum Anbraten
50 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Erdäpfel
50 g Spitzkraut
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel klein
Thymian
Rosmarin
Bohnenkraut
500 g brauner Ferkelfond
0,33 l Schwarzbier
ca. 20 g Maizena

ZUBEREITUNG

Das Ferkelfleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. Diese mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen marinieren und 1–2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Das Fleisch in Olivenöl leicht anrösten, mit einer Prise Zucker karamellisieren, mit einem großen Schluck Schwarzbier ablöschen und mit Fond aufgießen. Das Ganze aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Kochdauer beträgt ca. 1 Stunde.

Nach 30 Minuten Kochzeit das Gemüse und die Kartoffeln, jeweils in Würfel geschnitten, hinzufügen und mitkochen bis alles weich ist. Das Ragout mit Knoblauch abschmecken und etwas mit Stärke, angerührt mit Schwarzbier, abbinden. Zum Schluss kommen noch das Spitzkraut und etwas gezupfter Thymian dazu. Noch einmal kurz durchkochen und fertig ist eines der besten Almferkel. Angereicht wird das Ragout in kleinen Tassen.

Für das Carpaccio

Den Rücken vom Almferkel mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Senf marinieren und in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 80 °C fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht hat.

Das ausgekühlte Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einem warmen Krautsalat anrichten, den man mit einem Walnuss-Sherry-Dressing mariniert.

Mit Kräutern und Bergwiesenblumen ausgarnieren und mit Bratkartoffel servieren. Dazu reicht man am besten mein Stew vom Almferkel in einer kleinen Tasse.

Genussvolle Stunden beim Verkosten im Almstüberl auf der Dias-Alm wünscht Martin Sieberer.



Martin Sieberer



DISH ALMSTÜBERL LODGE

„SIEBERER STEW“ FROM ALPINE PIG WITH CARPACCIO OF ROSÉ-ROASTED ALPINE PIG ON CABBAGE AND POTATOES

Recipe for 4–6 people

INGREDIENTS

250 g pork neck (alpine pig)
75 g bacon
2 cl olive oil for frying
50 g carrots
50 g celery
50 g potatoes
50 g pointed cabbage
1 garlic clove
1 small onion
thyme, rosemary, savory
500 g brown pork stock
0.33 l dark beer
approx. 20 g cornflour

PREPARATION

Trim the pork, removing fat and sinew, and cut it into approx. 2 cm cubes. Marinate with herbs, garlic and spices and leave to rest at room temperature for 1–2 hours. Lightly sear the meat in olive oil, caramelize with a pinch of sugar, deglaze with a generous splash of dark beer and top up with stock. Bring to the boil, season with salt and pepper and simmer gently over a low heat until the meat is tender (approx. 1 hour).

After 30 minutes, add the diced vegetables and potatoes and continue cooking until everything is soft. Season the ragout with garlic and lightly thicken with cornflour mixed with dark beer. Finally, add the pointed cabbage and some picked thyme, bring briefly to the boil and serve. The ragout is served in small cups.

For the carpaccio

Season the pork loin with salt, pepper, caraway and mustard, sear in a pan and finish cooking in the oven at 80 °C until it reaches a core temperature of 60 °C.

Slice thinly and arrange on a warm cabbage salad marinated with a walnut sherry dressing.

Garnish with herbs and alpine flowers and serve with fried potatoes. Best served with the alpine pork stew in a small cup.

**Enjoy your meal at the Almstüberl on the Dias-Alm.
Martin Sieberer**