



## GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE

### SCHWEINEBAUCH MIT ORZOTTO UND GRAUKÄSE-ESPUMA

Rezept für 4 Personen

#### ZUTATEN

##### Orzotto

300 g Rollgerste  
1 l Gemüsebrühe  
2 Schalotten oder 1 große Zwiebel  
3–4 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
1 Petersilienwurzel oder Pastinake  
1 kleines Stück Sellerie (ca. 100 g)  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
100 ml trockener Weißwein  
50 g frisch geriebener Bergkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 TL frischer Thymian oder Rosmarin, gehackt  
**optional zum Servieren:**  
Petersilie oder Schnittlauch

##### Sous-vide Schweinebauch ohne Schwarte

1–1,2 kg Schweinebauch ohne Schwarte  
**ideal:** gleichmäßige Dicke (4–6 cm), guter Fleisch-Fett-Wechsel  
12 g Salz (ca. 1 % vom Fleischgewicht)  
1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen  
2 Knoblauchzehen, angedrückt  
2 Zweige Thymian oder Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Fenchelsamen, leicht zerstoßen  
1 TL Kümmel oder Koriandersaat  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
neutrales Öl  
**optional:** 1 EL Butter und 1 Zweig Thymian

#### ZUBEREITUNG

##### Orzotto von der Rollgerste mit Wurzelgemüse und Knoblauch

Vorbereitung: Rollgerste in einem Sieb heiß abspülen. Wurzelgemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Ansatz: Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten (nicht bräunen).

Gerste und Gemüse: Rollgerste zugeben und 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen, bis sie leicht nussig duftet. Wurzelgemüse einrühren. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und cremig garen. Heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben (wie bei Risotto), dabei regelmäßig rühren. Erst neue Brühe zugießen, wenn die Flüssigkeit fast aufgenommen ist. Ca. 35–40 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Gerste weich, aber noch bissfest ist.

Verfeinern: Butter und geriebenen Bergkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

##### Sous-vide Schweinebauch ohne Schwarte

Parieren und Portionieren: Lose Fettlappen oder Sehnen entfernen. Den Schweinebauch ggf. in große Stücke (z. B. 2 × 500 g) schneiden.

Würzen und Vakuumieren: Das Fleisch rundum gleichmäßig mit Salz und Gewürzen einreiben. Knoblauch, Kräuter und Lorbeer auf der Fleischseite platzieren. Das Fleisch straff vakuumieren und mindestens 12 Stunden kalt ziehen lassen, idealerweise über Nacht.

Sous-vide: Beutel in ein 70 °C warmes Wasserbad geben und 24 Stunden garen. Danach den Beutel öffnen und das Fleisch sehr gründlich trocken tupfen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

Knusprig im Ofen: Ofen auf 240 °C Umluft oder Grillfunktion vorheizen. Den Schweinebauch in ca. 4 cm dicke Streifen schneiden. Die Oberseite dünn mit Olivenöl bestreichen und auf einen Rost legen, eine Fettpfanne darunter stellen. Für 10–15 Minuten kräftig rösten, dabei einmal wenden. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und anschließend sauber aufschneiden.

nächste Seite



Hermann Zangerl | Christopher Fritz  
Thomas Sieberer | Fabian Jäger

#YoungChefsPaznaun

## GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE SCHWEINEBAUCH MIT ORZOTTO UND GRAUKÄSE-ESPUMA

### ZUTATEN

#### Graukäse-Espuma

360 ml Milch  
200 g Graukäse  
120 ml Sahne, mind. 32 % Fett  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

#### Graukäse-Espuma

Die Milch vorsichtig erhitzen, den Parmesan zugeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch einen Trichter in eine Isi-Flasche füllen, eine Isi-Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

Das Orzotto von der Gerste mit dem Schweinebauch und dem Graukäse-Espuma anrichten.

Dieses Gericht verdienen sich alle Bergsteiger, Wanderer und Radfahrer, nachdem sie die Hütte erreicht und sich im Bergsee erfrischt haben.





Hermann Zangerl | Christopher Fritz  
Thomas Sieberer | Fabian Jäger

#YoungChefsPaznaun

## DISH FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE LODGE

### PORK BELLY WITH ORZOTTO AND GREY CHEESE ESPUMA

Recipe for 4 people

#### INGREDIENTS

##### Orzotto

300 g pearl barley  
1 l vegetable stock  
2 shallots or 1 large onion  
3–4 garlic cloves  
2 carrots  
1 parsley root or parsnip  
1 small piece of celeriac (approx. 100 g)  
2 tbsp olive oil  
1 tbsp butter  
100 ml dry white wine  
50 g freshly grated mountain cheese  
salt, black pepper  
1 tsp fresh thyme or rosemary, chopped  
**optional for serving:** parsley or chives

##### Sous-vide pork belly without rind

1–1,2 kg pork belly without rind  
**ideal:** even thickness (4–6 cm), good balance of meat and fat  
12 g salt (approx. 1% of meat weight)  
1 tsp coarsely ground black pepper  
2 garlic cloves, crushed  
2 sprigs thyme or rosemary  
1 bay leaf  
1 tsp fennel seeds, lightly crushed  
1 tsp caraway or coriander seeds  
½ tsp smoked paprika  
neutral oil  
**optional:** 1 tbsp butter and 1 sprig thyme

#### PREPARATION

##### Pearl barley orzotto with root vegetables and garlic

**Prepare:** Rinse the pearl barley in a sieve with hot water. Peel the root vegetables and dice finely. Finely chop the onion and garlic.

**Base:** Heat the olive oil in a large saucepan. Sauté the onion over medium heat until translucent. Add the garlic briefly (do not brown).

**Barley and vegetables:** Add the pearl barley and sauté for 1–2 minutes, stirring, until it develops a slightly nutty aroma. Stir in the root vegetables. Deglaze with white wine and allow to reduce. Gradually add the hot vegetable stock, as with a risotto, stirring regularly. Only add more stock once the liquid has almost been absorbed. Simmer gently for approx. 35–40 minutes until the barley is tender but still slightly firm to the bite.

**Finish:** Stir in butter and grated cheese. Season with salt, pepper and herbs.

##### Sous-vide pork belly without rind

**Trimming and portioning:** Remove any loose fat or sinew. Cut the pork belly into large pieces if necessary (e.g. 2 × 500 g).

**Seasoning and vacuum sealing:** Rub the meat evenly with salt and spices. Place garlic, herbs and bay leaf on the meat side. Vacuum seal tightly and leave to cure in the fridge for at least 12 hours, ideally overnight.

**Sous-vide:** Place the bag in a 70 °C water bath and cook for 24 hours. Remove from the bag, pat the meat very dry and chill in the fridge for at least 30 minutes.

**Crisping in the oven:** Preheat the oven to 240 °C (fan or grill setting). Cut the pork belly into approx. 4 cm thick slices. Lightly brush the top with olive oil and place on a wire rack with a tray underneath. Roast for 10–15 minutes until nicely crisp, turning once. Remove, allow to rest briefly, then slice neatly.

next page



Hermann Zangerl | Christopher Fritz  
Thomas Sieberer | Fabian Jäger

#YoungChefsPaznaun

## DISH FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE LODGE PORK BELLY WITH ORZOTTO AND GREY CHEESE ESPUMA

### INGREDIENTS

#### Grey cheese espuma

360 ml milk  
200 g grey cheese  
120 ml cream (min. 32 % fat)  
1 pinch of pepper  
1 pinch of salt

### PREPARATION

#### Pearl barley orzotto with root vegetables and garlic

Gently heat the milk, add the cheese and leave to infuse for approx. 20 minutes. Add the cream and season with salt and pepper. Strain into an iSi siphon using a funnel, charge with one iSi cartridge and shake vigorously.

Arrange the pearl barley orzotto with the pork belly and the grey cheese espuma.

This dish is well deserved by all mountaineers, hikers and cyclists after reaching the lodge and refreshing themselves in the mountain lake.