

# Svinebryst

## med sprød svær og rødkål

10 stykker smørrebrød

Svinebryst

Saltning

**1 kg svinebryst af god frilandsgris**

**4 spsk. salt**

**4 spsk. kanel**

**2 spsk. knust allehånde**

**4 laurbærblade**

**10 kviste timian**

**1 spsk. knuste sorte peberkorn**

Braisering

**2 dl hønse- eller grisefond**

**1 dl æblejuice, god koldpresset,**

**eller kør selv på juicepresser**

**1 skalotteløg**

**2 laurbærblade**

**10 kviste timian**

Syltede svesker

**250 g svesker uden sten,**

**gerne de saftige franske fra Agen**

**4 spsk. honning**

**1 dl balsamico**

**0,5 dl rødvin**

**2 friske laurbærblade**

**5 kviste frisk timian**

Flæskesvær

**200 g fersk svær**

**2 l vand**

**160 g salt**

Sennepscreme

**1 dl hjemmelavet mayonnaise**

**1 dl pisket creme fraiche 38 %**

**2 spsk. grov sennep**

**skal og saft af 1/2 økocitron**

**havsalt**

**friskkværnet peber**

Rødkål

**250 g frisk rødkål**

**2 dl rødvin**

**1 stang kanel**

**1 tsk. allehånde**

**1 tsk. hel kardemomme**

**4 nelliker**

**saft og skal af en økoappelsin**

**0,5 dl balsamico**

**0,5 dl portvin**

**1 spsk. honning**

**havsalt**

**friskkværnet peber**

Anretning

**1 lille håndfuld bløde timianskud fra potte**

**10 skiver godt surdejsrugbrød**

**smør til brødet**

1) Svinebryst: Bland salt, kanel, timian, sort peber, allehånde og laurbærblade. Gnid brystet med krydderblandingen. Lad den salte på køl i 2 dage i en skål i køleskabet, vend det et par gange undervejs.

2) Børst overflødige krydderier af og brun svinebrystet af på en pande i lidt olie og smør. Kom den derefter i et ildfast fad og hæld fond, æblemost, timian, laurbærblade og løg ved og put det i ovnen ved 130 grader i 2 timer. Vend svinebrystet 3-4 gange undervejs.

3) Lad svinebrystet hvile i lagen i 30 minutter. Dæk derefter fadet til og sæt det på køl til næste dag.

4) Syltede svesker: Kom alle ingredienser på nær sveskerne i en gryde, kog op, læg låg på og kog ved svag varme i 5 minutter. Kom sveskerne ved og kog i 2 min. Kom det hele i et sylteglas.

5) Flæskesvær: Skrab den ferske svær fri for fedt, til der kun er hud tilbage. Skær den i brede strimler og kog den i 2 dl vand med alt saltet. Tag sværen op, og læg den på bagepapir og lad den tørre i ovnen ved 60 grader varmluft i 4 timer. Tag den ud og lad den lufttørre på en rist natten over.

6) Varm olien op og fritér kort sværen heri ad flere omgange. Sværen svulmer hurtigt op, når den kommer i den varme olie.

7) Sennepscreme: Pisk creme fraichen med et piskeris, til den er godt stiv. Rør alle ingredienser sammen og smag til med citronsaft, salt og peber. Kom sennepscremen i en sprøjtepose.

8) Rødkål: Kog rødvin og appelsinsaft og -skal ind til ca. halvdelen med krydderier og honning.

9) Sigt de hele krydderier fra og bland med portvin og balsamico.

10) Skær rødkålen i meget tynde strimler på en mandolin eller med en skarp kniv.

11) Bland med kryddervinen og smag til med salt og peber. Lad gerne salaten trække nogle timer eller evt. natten over.

12) Anretning: Smør rugbrødet med smør. Lun svinebrystet i lagen og skær det i tynde skiver. Kom skiverne på brødet. Kom derefter små klatter sennepscreme ovenpå, dernæst rødkål og til sidst flæskesvær og timianskud.