



Glasierter Schweinebauch auf Wasabi-Püree u. Coleslaw

Eine bestechende Kombination von knusprig-saftigem Fleisch mit frischer Rohkost und cremig-scharfem Püree. Zu variieren entweder als appetitlicher Zwischengang oder zum Einsatz in kleinen Schälchen auf einem Buffet.



Der Schweinebauch

Die Schwarte vom Schweinebauch mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dabei darauf achten, dass die darunter liegende Fleischschicht nicht verletzt wird. Schwarte mit Salz und durchgepresstem Knoblauch einmassieren, mit Pfeffer würzen. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben in einen gut zu verschließenden Bräter geben, Thymianzweige auflegen, mit einem Löffelstiel leicht in die Ritzen der Schwarte drücken und den Topf mit dem passenden Deckel möglichst dicht verschließen. Im Backofen bei 80 °C etwa 14 bis 18 Stunden langsam garen.

Der Coleslaw

Den Spitzkohl großzügig vom Strunk befreien. Die Blätter übereinanderlegen und fein schneiden. In einer Schüssel salzen und kräftig verkneten. 10 Minuten ruhen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und bei Bedarf überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Frühlingslauch mit kochen-

dem Wasser überbrühen, dann ist er milder. Spitzkohl mit Paprika, Möhren und Chilischoten sowie Mayo und Sauerrahm vermengen und einige Stunden durchkühlen. Erst dann den Rotkohl unterheben, damit dieser den Salat nicht zu sehr durchfärbt. Mit Limettensaft und -abrieb sowie (etwas) Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die unteren Stiele vom Koriander abschneiden (im Froster für eine asiatische Brühe aufheben), zarte Stielabschnitte mit Blättchen feinschneiden, unter den Salat heben. Nochmals abschmecken, bis zum Servieren kühlen. In Servierringen anrichten. Wer keine besitzt, nimmt kleine Schälchen.

Das Wasabipüree

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in etwas Brühe weich kochen. Abgießen, dabei die Brühe auffangen. Kartoffeln durch die Presse drücken und beiseitestellen. Milch erwärmen, Butter hinzu-

fügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einem Töpfchen erwärmen bzw. warmhalten. Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken, Wasabi und Meerrettich hinzufügen. In einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf kleine Teller oder Schüsselchen spritzen.

Die Erbsenschoten

Die Erbsenschoten längs in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. In der Nussbutter und dem Sesamöl Temperatur nehmen lassen (aber keineswegs braten). Mit etwas Limettensaft, Sojasauce und Pfeffer würzen. Mit Chilisalz bestreut servieren.

Zutaten

Für 4 bis 6 Portionen (als Zwischengang)

Der Schweinebauch

Menge	Zutat
1000 g	Schweinebauch (Bio-Qualität)
Einige	Thymianzweige
2 bis 3	Knoblauchzehen
1 TL	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
1 ½ TL	Salz

Der Coleslaw

Menge	Zutat
2 Hand voll	Spitzkohl (fein geschnitten)
1 Hand voll	Rotkohl (fein geschnitten)
2	rote Spitzpaprika (feine Ringe)
2 mitteldicke	Möhren (grob geraspelt)
2 bis 4 Stiele	Frühlingslauch (feine Ringe)
2 milde	Chilischoten (entkernt, feine Ringe)
1	Bio-Limette
Einige Stiele	Koriander
2 EL	Mayonnaise
2 EL	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Das Wasabipüree

Menge	Zutat
3 bis 4 mittelgroße	Kartoffeln (mehlig kochend)
½ Tasse	Geflügelbrühe
½ Tasse	Milch
Nach Bedarf	Wasabi-Creme (Achtung: Schärfe!)
Evtl. zusätzlich	frisch geriebenen Meerrettich (oder Glas)
2 bis 3 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten

Die Erbsenschoten

Menge	Zutat
2 Hand voll	Erbsenschoten (in Streifen geschnitten, blanchiert)
1 EL	Nussbutter
1 Spritzer	geröstetes Sesamöl
2 bis 3 Spritzer	helle Sojasauce
Einige Spritzer	Limetten-Saft
	Chilisalز