

Sandwich mit Schweine-Bauch, Gemüse-Julienne, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

500 g Schweinebauch ohne Knochen Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

150 g Rettich 150 g Karotten 50 ml Reißessig

Für die Hoisin-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe 2 Eier 2 EL Hoisinsauce

2 EL Srirachasauce $\frac{1}{2}$ TL Worcestersauce 2 EL Senf

200 ml Rapsöl Salz Pfeffer

Für das Sandwich:

2 frische Baguettebrötchen 100 g Schweinepastete 100 g Gurke

1 grüne Chilischote 1 Bund Koriander

Für die Mangosauce:

1 reife Mango 1 Limette 4 EL Zucker

Für die Wan-Tan:

8 Wan-Tan Teigblätter 1 reife Mango 1 Prise Piment-d'Espelette

Puderezucker Öl

Für den Chai-Latte mit Mandel:

100 ml Chai-Tee Konzentrat 400 ml Vollmilch, 3,5 % 50 ml Mandelsirup

2 EL Mandelsplitter 1 EL Butter

Für den Schweinebauch:

Fett in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Schweinebauch für 8 Minuten mit der Schwarte in die Fritteuse geben und kross frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier geben. Die Schwarte entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinebauch in Scheiben schneiden.

Für das Gemüse:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rettich und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Mit dem Reisessig mischen. Auf ein Backpapier geben und für 15 Minuten im Ofen rösten.

Für die Hoisin-Mayonnaise:

Eier trennen und den Knoblauch abziehen. Eigelb mit Senf, Knoblauchzehe und Worcestersauce vermischen. Mit dem Pürierstab mixen und langsam das Öl in einem hohen Gefäß eingießen, damit eine Mayonnaise entsteht. Mit Hoisinsauce, Srirachasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sandwich:

Gemüse aus dem Backofen nehmen und die Baguette Brötchen kurz darin erwärmen.

In der Zwischenzeit Gurke waschen und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gurke in Julienne Streifen schneiden. Koriander leicht hacken. Die Chili entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Baguette aufschneiden und mit Schweinepastete bestreichen. Mit den Gemüsejulienne (Rettich, Karotte und Gurke) belegen und Scheiben vom Schweinebauch hineingeben, darauf die Hoisin-Mayonnaise streichen. Zum Schluss frischen Koriander und frische Chili hineingeben.

Für die Mangosauce:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Limette auspressen. Mango mit Zucker und dem Saft der Limette zusammen pürieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Wan-Tan:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Fein würfeln und mit Piment d'Espelette abschmecken. Würfel mittig auf dem Wan-Tan Blatt platzieren, die Ränder mit Wasser anfeuchten und zusammenklappen. In heißem Öl knusprig goldbraun frittieren.

Zum Schluss Wan-Tan mit Puderzucker bestäuben und Mangosauce dazugeben.

Für den Chai-Latte mit Mandel:

Die Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

In ein Glas jeweils 50 ml Chai-Tea Konzentrat und 25 ml Mandelsirup geben. Das Glas fast voll aufgießen mit Milch und oben drauf den Milchschaum geben.

In einer Pfanne Butter auslassen und die Mandelsplitter rösten. Die Splitter zum Schluss auf den Milchschaum geben.

Die drei Köstlichkeiten in Gläsern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 22. November 2018