

Spicy Pork Belly mit frittiertem Dynamite Shrimp, Kimchi

Für zwei Personen

Für den Spicy Pork Belly:

4 dünne Scheiben Schweinebauch	2 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
200 ml Sojasauce	100 ml Honig	Chili
5-Gewürzepulver		

Für den Dynamite Shrimp:

4 große Black Tiger Prawns	1 Ei	50 g Tempuramehl
1 TL Brauner Zucker	1 TL rosensch. Paprikapulver	Pflanzenöl, Chili, Salz

Für das Kimchi:

$\frac{1}{2}$ Chinakohl	$\frac{1}{4}$ Rettich	2 Frühlingszwiebeln
1 Karotte	2 Knoblauchzehen	1 kleines Stück Ingwer
4 EL Fischesauce	2 EL Klebreismehl	Sesamöl
3 EL korean. Chilipulver	1 Prise Zucker	Salz

Für den Dip:

3 EL Sojasauce	1 TL Wasabi	1 Limette
----------------	-------------	-----------

Für die Garnitur:

2 TL Sesamsamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
-----------------	------------------------------

Für den Spicy Pork Belly: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides klein hacken. Gemeinsam mit Chili, 5-Gewürzpulver und dem Honig in die Sojasauce geben und zu einer Marinade vermengen. Schweinebauch in der Marinade einlegen und ziehen lassen.

Den Schweinebauch für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Dynamite Shrimp: Riesengarnelen schälen und entdarmen, dabei die Schwanzstücke an den Garnelen lassen. Tempuramehl mit dem Ei und 100 ml Wasser vermengen. Garnelen salzen und zuckern und mit Paprika und Chili würzen, anschließend mehlieren. In den Tempurateig tauchen und in heißem Pflanzenöl etwa eine Minute frittieren.

Für das Kimchi: Chinakohl waschen, am Strunk anschneiden und mit den Händen vorsichtig in zwei Hälften reißen. Eine Hälfte in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und mit Sesamöl im Wok leicht anbraten.

Für die Kimchi-Paste Ingwer schälen, Knoblauch abziehen. Beides grob würfeln und mit der Fischesauce, dem Chilipulver und einer Prise Zucker vermengen.

Rettich und Karotte schälen, Frühlingszwiebeln waschen. Rettich, Karotte und Frühlingszwiebel in etwa 4 cm lange, dünne Streifen schneiden.

Klebreismehl in einem Topf mit 200 ml kaltem Wasser verrühren. Anschließend unter Rühren etwa 5 Minuten aufkochen, bis die Flüssigkeit glasig wird. Kurz abkühlen lassen, Kimchi-Paste dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Rettich, Karotte und Frühlingszwiebel mit der Kimchi-Masse vermengen, zum Chinakohl in den Wok geben und bei mittlerer Hitze garen lassen.

Für den Dip: Limette halbieren und auspressen. Sojasauce, Wasabi und Limettensaft vermengen.

Für die Garnitur: Gericht mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke am 30. Januar 2019