

# Schweine-Bauch mit Bananen-Ketchup und Papaya-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Schweinebauch:

2 Scheiben Schweinebauch, 3 cm dick	2 Knoblauchzehen	2 TL Sojasauce
1 Stange Zitronengras	4 getrocknete Lorbeerblätter	6 Pfefferkörner
1 TL Salz	Sonnenblumenöl	

### Für den Bananen-Ketchup:

1 Banane	15 g Rosinen	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Chili	1 TL Sojasauce
1 EL Weißweinessig	1 EL Tomatenmark	1 Nelke
1 getrock. Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	1 TL Paprikapulver
1 TL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Papaya-Salat:

1 grüne Papaya	1 Karotte	3 Schlangenbohnen
5 Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Limette	2 EL geröstete Erdnüsse	2-3 EL Fischsauce
2 EL Reissessig	$\frac{1}{2}$ TL Garnelenpaste	1 Stück Palmzucker

### Für die Garnitur:

1 Bananenblatt

### Für den Schweinebauch:

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Zitronengras in dünne Streifen schneiden. Den Schweinebauch mit Knoblauch, Zitronengras, Sojasauce, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz in einen Vakuumbbeutel geben, evakuieren und ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Öl in einer Fritteuse erhitzen. Vakuumbbeutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und den Schweinebauch herausnehmen. In Stücke schneiden und im heißen Öl ca. 7 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Bananen-Ketchup:

Chili abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Chili in Öl mit Tomatenmark glasig dünsten. Banane schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Bananen mit in den Topf geben und 5 Minuten garen. Anschließend Rosinen, Sojasauce, die Hälfte des Essigs, Nelke, Lorbeer, Currypulver und Paprikapulver hinzufügen und alles 10 Minuten einkochen lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den restlichen Essig angießen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt und Nelke entfernen. Bis zum Servieren kaltstellen.

### Für den Papaya-Salat:

Papaya schälen, entkernen und mit einem Julienne-Schneider in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in Julienne-Streifen schneiden. Schlangenbohnen waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren.

Knoblauchzehe abziehen. Chilischote vom Stiel befreien.

Knoblauch, Chili und Garnelenpaste in einen Mörser geben und mit einem Holzstößel zerstampfen. Schlangenbohnen sowie der Papaya hinzugeben. Alles behutsam weiter stampfen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Palmzucker, Fischsauce, Reissessig und Limettensaft hinzufügen. Restliche Papaya und Tomaten zugeben und alles gut vermischen. Mit gerösteten Erdnüssen garnieren.

Gericht auf einem Bananenblatt anrichten.

Laura Rixecker am 20. September 2021