

# Roulade auf japanische Art mit Trockenpflaumen

## Für zwei Personen

300 g Schweinslende	5 Trockenpflaumen, ohne Kerne	2 Frühlingszwiebeln
1 Sternanis	1 Knolle kleiner Ingwer	2 Nelken
Sojasoße	Öl	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Trockenpflaumen in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflaumenstücke darin mit dem Sternanis, dem Ingwer und den Nelken anrösten. Den Zucker und 50 Milliliter Wasser hinzugeben und so lange einköcheln lassen bis es dickflüssig wird. Das Fleisch von Sehnen und Haut befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und flachklopfen. Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen. Anschließend die Scheiben mit der Pflaumensoße bestreichen, salzen und pfeffern, aufrollen und mit dem offenen Fleischrollenende in einem Dampfkorb über dem kochenden Wasser dämpfen. Die Frühlingszwiebeln abziehen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Roulade auf japanische Art mit den Trockenpflaumen auf den Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten, mit der Sojasoße beträufeln und servieren.

Jens Ebeling am 25. Januar 2011