

Schweine-Bauch mit Mangold-Strudel und Stachelbeer-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	2 Zweige Rosmarin	4 Zweig Thymian
4 Zweige Bohnenkraut	4 Zweige Estragon	1 Lorbeerblatt
4 Knoblauchzehen	3 Zwiebeln	900 g Jungschweinebauch
200 ml Olivenöl	3 EL Blütenhonig	3 TL weißer Portwein
2 TL Sojasoße	200 g Kartoffeln	Salz
30 g geräucherter Speck	2 Mangold	Pfeffer
2 EL Crème-fraîche	1 Prise Muskat	1 Prise Kardamom, gemahlen
3 EL flüssige Butter	100 g reife Stachelbeeren	1 TL grüne Pfefferkörner
30 g Mischbrotbrösel, geröstet		

Suppengemüse waschen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Hälfte der Kräuterzweige mit dem Lorbeerblatt ebenfalls mit einem Küchengarn zu einem Kräuterstrauß zusammenbinden. Einen Topf mit reichlich Wasser aufkochen, Gemüse- und Kräuterstrauß, 3 ungeschälte Knoblauchzehen und 2 ungeschälte halbierte Zwiebeln zugeben. Den Schweinebauch einlegen und ca. 1 Stunde leicht köcheln, bis der Schweinebauch fast weich ist. Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 90 Grad) vorheizen. Restliche Kräuter fein hacken. 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken. 150 ml Olivenöl mit Honig, Portwein und Sojasauce glatt rühren, die gehackten Kräuter und Knoblauch untermischen, so dass eine dickflüssige Marinade entsteht. Den Schweinebauch auf ein Backblech geben, mit der Marinade einreiben und im vorgeheizten Ofen noch ca. 20 Minuten weiter garen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Mangold waschen, die Stiele vom Blattgrün trennen. Die Blätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, abtropfen und auf einem sauberen Küchentuch zu einer Fläche ca. 35 cm x25 cm auslegen. Die Mangoldstiele in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammen mit den Zwiebelstreifen anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auskühlen lassen. Die gekochte Kartoffel abschütten und durch eine Presse drücken. Kartoffel mit Mangoldstreifen, Speck und Crème-fraîche vermischen und mit Muskat, gemahlenem Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse auf die Mangoldblätter streichen und zu einem Strudel aufrollen, den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen und im abgeschalteten Ofen (bei Restwärme) warm stellen. Die Stachelbeeren halbieren und mit einem Kugelausstecher das Fruchtmark herausstreichen. Den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen und den Fond, der sich auf dem Backblech gebildet hat in eine Sauteuse schütten, 40 ml Olivenöl untermischen, das Stachelbeermark und grüne Pfefferkörner untermischen, abschmecken. Den Mangoldstrudel vorsichtig aufschneiden und auf Tellern anrichten, die Brotbrösel drauf streuen. Schweinebauch in Scheiben schneiden und auf den Brotbröseln anrichten, die Stachelbeersauce angießen und servieren.

Martin Gehrlein Montag, 25. Juli 2011