

Reibekuchen mit Grillspeck und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

500 g Schweinebauch mit Schwarte	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 Äpfel	3 EL Zucker	150 ml Weißwein
1/2 Zimtstange	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
1 Eigelb	10 g Mehl	Butterschmalz
1 TL Majoran, gerebelt		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen passenden backofengeeigneten Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte 2 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und mit in den Topf geben. Dann den Topf in den vorgeheizten Ofen geben und den Schweinebauch garen. Nach einer Stunde Garzeit den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen, die weich gekochte Schwarte rautenförmig einritzen und dann den Schweinebauch mit der Schwarte nach Oben wieder in den Topf geben und weitere 60 Minuten garen. Anschließend den Schweinebauch erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden, dann die Apfelstücke in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf glasig schmelzen, Apfelspalten zugeben und mit Wein oder Apfelsaft aufgießen. Die Zimtstange mit in den Topf geben und zugedeckt bei schwacher Hitze die Äpfel weich kochen. Sie sollen nicht zerfallen. Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen. Eine Zwiebel schälen fein reiben oder sehr fein schneiden. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, Eigelb und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse knusprige dünne Reibekuchen ausbacken. Den gegarten Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, diese kurz in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Majoran bestreuen. Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, die Schweinebauchscheiben obenauf legen und das Apfelkompott daneben geben.

Vincent Klink 20. September 2012