

# Flucht aus Alcatraz Zweierlei vom Mais-Schwein

**Für vier Personen**

**Gemüse:**

1 Baby-Blumenkohl	200 g Zuckerschoten	12 Baby-Karotten
50 g Butter	1 Bund Blattpetersilie	3 EL Kapern, abgetropft
Salz		

**Schweinebauch:**

200 g Schweinebauch	1 EL Chilipulver	2 EL Majoran, getrocknet
Olivenöl	Salz	

**Koteletts:**

4 Schweinekoteletts, à 100 g	2 Zweige Thymian	100 g Polentagrieß
Pflanzenöl	Salz	

**Soße:**

1 Zitrone	100 g Brombeeren	1 EL Puderzucker
1 EL Currypulver	2 EL Olivenöl, kalt gepresst	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Gemüse:

Den Blumenkohl, die Zuckerschoten und die Baby-Karotten gründlich unter fließendem Wasser reinigen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Mit den Zuckerschoten ebenso verfahren. Die Karotten in gesalzenem Wasser bissfest garen, kalt abschrecken und die Schale abreiben. In einer Pfanne die Butter bräunen. Fein geschnittene Petersilie, Salz und Kapern zugeben. Das Gemüse auf einem Teller anordnen und die warme Kapernbutter darüber geben. Im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Schweinebauch:

Das Fleisch ausstechen, abtropfen lassen, kräftig salzen und mit Chili und Majoran einreiben. In heißem Olivenöl auf der Schwartenseite anrösten. Das Fleisch in der Pfanne mit einem Topf beschweren und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Koteletts:

Die Koteletts salzen und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Zwischenzeitlich den Thymian hacken und mit dem Polentagrieß vermengen. Das Fleisch darin panieren und in einer zweiten Pfanne goldbraun ausbraten. Ruhen lassen.

Soße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die gewaschenen Brombeeren mit dem Puderzucker, Currypulver, Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer stückigen Soße verrühren, dabei die Beeren leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaperngemüse auf einem Teller geben, die Brombeersoße daneben angießen. Koteletts und Bauch tranchieren und auf der Soße anrichten. Die restliche Kapernbutter über das Gemüse träufeln und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. März 2012