

Jungschweine-Braten, Semmel-Knödel, Spitzkohl-Salat

Für vier Personen

Für den Braten:

800 g Jungschweinerücken	1 Bund Suppengrün	1 Stück Ingwer, 50 Gramm
1 TL Korianderkörner	1 Chili, klein, rot	4 Stangen Zitronengras
600 ml Gemüsebrühe	50 ml Sojasauce	2 EL Sesamöl

Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

250 g Brötchen, altbacken	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	0,5 Bund Petersilie	200 ml Milch
2 Eier	1 Muskatnuss	50 g Walnusskerne

Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl, klein	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Bacon	20 ml Rapsöl	1 TL Honig
1 TL Senf, mittelscharf	30 ml Weißweinessig	

Die Schwarte des Jungschweinerückens über Nacht im Kühlschrank (nicht abgedeckt) austrocknen lassen. Die Schwarte am nächsten Tag mit einem sehr scharfen Messer (oder Rasierklinge) im Abstand von einem Zentimeter einritzen. Dabei nicht in das Fleisch schneiden.

Das Gemüse putzen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Hälfte des Ingwers schälen, in Scheiben schneiden, zwei Stangen Zitronengras grob hacken. Gemüse, Ingwer und Zitronengras in einen ausreichend großen Bräter geben und die Brühe angießen. Das Fleisch in einen passenden Dämpfeinsatz legen und darüber setzen. Bei geschlossenem Deckel auf niedrigster Stufe eine Stunde dämpfen. Die Temperatur dabei gelegentlich überprüfen, sie sollte etwa bei 70°C liegen.

Den restlichen Ingwer schälen und mit dem restlichen Zitronengras in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Alles zusammen mit Koriander, Sesamöl und Sojasauce in einen Zerkleinerer geben und fein pürieren.

Nach einer Stunde das Fleisch aus dem Dämpfopf nehmen, auf ein Backblech legen und mit der Paste bestreichen. Im 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten fertig garen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben den Garsud für eine Sauce durch ein Sieb gießen und auffangen. In einem Topf aufkochen, nach Geschmack würzen, die restliche Marinade zugeben und nach Belieben mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Für die Knödel die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit der Milch ablöschen. Die heiße Milch über die Semmelwürfel gießen. Die Eier, Petersilie und Walnüsse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Anschließend mit angefeuchteten Händen acht Knödel aus der Masse formen. Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Anschließend herausheben und abtropfen lassen.

Den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein würfeln und mit den Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne im

Rapsöl anbraten. Danach herausnehmen und beiseite stellen. Den Spitzkohl in derselben Pfanne kurz anschwitzen und zur Schalotten-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Honig und Senf zugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl gut durchmengen. Den Jungschweinerücken in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohlsalat und mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 02. März 2013