

# Krusten-Braten mit Kopfsalat-Pesto

**Für 4-6 Personen**

**Für den Krustenbraten:**

1,2 kg Schweinebauch ca. 300 g Salz

**Für das Kopfsalatpesto:**

80 g Kopfsalatblätter	1 EL Mandelblättchen	1 Bund Petersilie
Salz	$\frac{1}{2}$ geriebene Knoblauchzehe	1 Msp. geriebener Ingwer
1 EL geriebener Parmesan	40 ml Gemüsebrühe	40 ml mildes Olivenöl
40 ml Rapsöl	mildes Chilisalz	

**Für den Krautsalat:**

1 Kopf jungen Weißkohl	1 TL Salz	1 TL Zucker
5 Radieschen	1 Karotte	2 EL Weißweinessig
2 EL mildes Öl	1 EL Petersilienblätter	mildes Chilisalz
$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel		

Für den Krustenbraten den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech legen. Die Schwarte  $\frac{1}{2}$  bis 1 cm hoch mit Salz bedecken und im Ofen im unteren Drittel 2 Stunden braten.

Dann die Temperatur auf 230 °C Umluftgrill schalten (oder den Oberhitze grill auf mittlerer Stufe dazuschalten). Das Salz entfernen und den Braten unter dem Backofengrill im unteren Drittel 10 bis 15 Minuten kross braten. Herausnehmen und warm halten.

Währenddessen für das Kopfsalatpesto die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken. Salatblätter, Petersilie, Knoblauch, Ingwer, Parmesan, Mandelblättchen, Brühe, Olivenöl und Öl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer oder im Blitzhacker grobkörnig pürieren. Das Pesto mit Chilisalz abschmecken.

Für den Krautsalat vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln, in feine Streifen hobeln oder schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Den Kohl in einer Schüssel mit Salz und Zucker locker mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Die Karotte putzen, schälen und ebenfalls in Scheiben hobeln.

Radieschen, Karotte, Essig und Öl unter das Kraut mischen, die Petersilie unterheben und den Salat mit Chilisalz und Kümmel würzen.

Alles 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken.

Zum Servieren den Krustenbraten in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Krautsalat daneben setzen und das Pesto darum herumträufeln oder in kleinen Schälchen dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020