

# Glasierter Schweine-Nacken, gebratene Kartoffel-Ecken

## Für 4 Personen:

### Für den Schweinenacken:

2 Nackensteaks (à 400 g) 1 TL Öl

### Für die Glasage:

1 TL Speisestärke 2 EL Ahornsirup 1 EL Sake (Sherry)

2 EL helle Sojasauce Msp. geriebener Knoblauch 1 Msp. Ingwer

### Für die Barbecue-Sauce:

350 ml Hühnerbrühe 2 EL Tomatenketchup 1 TL Dijon-Senf

6 EL Ahornsirup 2 TL Paprikapulver (edelsüß) 1 TL geräuch. Paprikapulver

1 TL milde Chiliflocken 1 EL Weißweinessig 2 TL gehackter Knoblauch

1 TL gehackter Ingwer 2 Prisen Instant-Kaffeepulver 1 schwach geh. TL Salz

1 EL mildes Currypulver 1 geh. EL Speisestärke 1 Stück Vanilleschote (3 cm)

### Für das Gemüse:

6 dünne Frühlingszwiebeln 80 g Champignons 4 kl. rote Chilischoten

50 ml Gemüsebrühe 1 ausgekratzte Vanilleschote 4 große Splitter Zimtrinde

1 TL kalte Butter Salz

### Für die Kartoffelecken:

1 kg Kartoffeln Salz 1 bis 2 TL Öl

Pfeffer mildes Chilisalz gemahl. Kümmel

getrock. Majoran

Für den Schweinenacken den Backofen auf 100°C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Schweinenackensteaks in der Pfanne rundum anbraten, auf das Ofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten rosa garen.

Für die Glasage die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser glattrühren. 2 EL Wasser, Ahornsirup, Sake und Sojasauce in einem kleinen Topf aufkochen. Knoblauch und Ingwer dazugeben. Die Glasage mit der angerührten Speisestärke binden, kurz köcheln lassen und vom Herd nehmen. Die Schweinenackensteaks am Ende der Garzeit mit der Glasage bestreichen.

Für die Barbecue-Sauce die Brühe in einem Topf mit Ketchup, Senf und Ahornsirup verrühren. Beide Paprikapulver, Chiliflocken, Essig, Knoblauch, Ingwer, Kaffeepulver, Salz und Currypulver hinzufügen und alles aufkochen. Die Stärke in 2 bis 3 EL kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Dann die Vanilleschote hinzufügen, 1 bis 2 Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen.

Die Barbecue-Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Gemüse die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg halbieren. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in einzelne kleine Pilze zerteilen.

Frühlingszwiebeln mit Chili und Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier darauflegen und am Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Pilze, Vanille und Zimt dazugeben, darin erhitzen, die Butter hinzufügen und salzen.

Für die Kartoffelecken die Kartoffeln in Salzwasser gerade weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und in Spalten schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Kartoffeln goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer, Chilisalz, Kümmel und Majoran würzen. Ihr Standort: BR.de Fernsehen BR Fernsehen Schuhbecks Rezepte Schuhbecks - Meine Festtagsküche Ihr Standort: BR.de Fernsehen BR Fernsehen Schuhbecks Rezepte Schuhbecks - Meine Festtagsküche Zum Servieren die Steaks schräg

in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Gemüse garnieren. Die Barbecue-Sauce in kleinen Schälchen daneben setzen und die Kartoffelecken dazu reichen.  
Bildnachwei

Alfons Schuhbeck am 26. April 2021