

Frittierter Schweine-Nacken mit Teriyaki-Soße

Für zwei Personen

300 g Schweinenacken in Scheiben	250 g mehligk. Kartoffeln	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss
50 g Butter	70 g Zucker	1 TL Speisestärke
150 ml Milch	1 EL dunkler Balsamico	60 ml Mirin (süßer Reiswein)
60 ml Sojasoße	60 ml Wasser	120 ml Geflügelfonds
Olivenöl, Öl	Salz, Pfeffer	

Die Paprika waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Die Schalotte abziehen und zusammen mit der Paprika fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Paprikawürfel hinzugeben und zusammen anschmoren. Die Knoblauchzehen abziehen und grob hacken, die Thymianblättchen abzupfen. Beides mit in die Pfanne geben und weiter schmoren, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit dunklem Balsamico ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen, hacken und unter die Salsa rühren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Speisestärke in eine Schüssel geben und das Fleisch darin wenden. Das Öl in der Friteuse erhitzen und die Fleischwürfel circa fünf Minuten fritieren. Für das Püree die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser 25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und noch heiß stampfen. Die Milch erwärmen, dazugeben und alles mit 50 Gramm Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Mirin in einem Topf erhitzen und aufkochen. Den Geflügelfond, Sojasoße und Wasser dazugeben. Die Flüssigkeit erneut aufkochen und den Zucker hinzufügen, rühren bis dieser vollständig aufgelöst ist. Alles etwa zwei Minuten kochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben und wieder aufkochen lassen. Zum Schluss die frittierten Fleischwürfel mit der Paprikasalsa, dem Kartoffelstampf und der Teriyakisauce auf einem Teller anrichten.

Stefan Gehrke am 22. November 2012