

'Peking pork' mit asiatischem Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

350 g Schweinebauch	1 Chilischote	1 Knoblauchzehe
150 g getrock. Pflaumen	30 g Pflaumenmus	3 EL Sojasauce
3 EL Honig	20 g Butter	1 Prise Senfpulver

Öl

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zitrone	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	80 g Sesam	50 ml Reissessig
1 Chilischote	3 g Ingwer	80 ml neutrales Öl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Die Chilischote längs halbieren und klein schneiden. Eine Marinade aus Sojasauce, frischem Chili, Senfpulver, Honig und Pflaumenmus herstellen. Schweinebauch darin einlegen und kurz in der Marinade ziehen lassen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Schweinebauch in Vierecke schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Zum Schluss die getrockneten Pflaumen hinzugeben.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, schneiden und in Streifen schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Chilischoten längs halbieren und klein schneiden. Ingwer schälen und klein hacken. Aus etwas Öl, Reissessig, Zitronensaft, Chili, Ingwer und Knoblauch ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Frühlingszwiebeln waschen, klein schneiden und zum Dressing hinzugeben.

Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Sesam darin anrösten, am Ende über den Salat geben.

Franziska Braun am 25. Juli 2022