

Schweine-Nacken in Gewürz-Pflaumen-Jus mit Süßkartoffeln

Für 2 Personen

Für den Schweinenacken:

500 g Schweinenacken 90 g Salz 1 g Pökelsalz
Mehl

Für das Gewürzpflaumenjus:

10 Pflaumen 5 Pfefferkörner 4 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren 1 Sternanis $\frac{1}{4}$ Zimtstange
40 ml Sherry Essig 120 ml Rotwein 80 ml Portwein
5 g Earl Grey Teeblätter 150 ml Geflügeljus 10 g Butter
Salz, Zucker

Für die Süßkartoffeln:

3 Süßkartoffeln (à ca. 150 g) 100 g Butter Salz
1 Zweig Thymian 100 ml Milch 100 ml Sahne

Für die Garnitur:

4 Lauchzwiebeln 1 Bund Schnittlauch

Für den Schweinenacken:

Schweinenacken abspülen. 1 Liter Wasser, Salz und Pökelsalz aufkochen, abkühlen lassen und den Schweinenacken darin abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Das gepökelte Schweine-Fleisch aus dem Behälter nehmen, trocken tupfen und straff zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. Beide Enden fest verschließen und im Wasserbad bei 85 Grad 5 Stunden lang garen. Das gegarte Fleisch in Eiswasser gut abkühlen lassen, aus der Folie nehmen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für das Gewürzpflaumenjus Pflaumen waschen, trockentupfen und entsteinen. Gewürze zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Essig ablöschen. Rot- und Portwein zugeben. Aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen. Teeblätter zufügen und darin 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Fleischscheiben 1 Stunde darin ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen. Geflügeljus aufkochen, den reduzierten Gewürzfond zugeben und die kalte Butter unterziehen, Pflaumen in die heiße Sauce geben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Süßkartoffeln:

Süßkartoffeln waschen und schälen. Von 1 Süßkartoffel mit einem Kugelausstecher von 1 cm Durchmesser 10 Kugeln ausstechen. 20 g Butter erhitzen, die Kartoffelkugeln, etwas Salz, den Thymian, 120 ml Wasser aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Dann ohne Deckel weitergaren, dabei die Flüssigkeit einkochen lassen. Sobald die Kugeln gar sind und die Flüssigkeit reduziert ist, Thymianzweig entfernen und 30 g kalte Butter unter die Kartoffeln mischen. Übrige Süßkartoffel würfeln und in 50 g Butter andünsten. Sahne und Milch zugeben, mit Salz würzen und die Kartoffeln langsam gar kochen. Anschließend pürieren, durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Für die Garnitur:

Lauchzwiebeln putzen und kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser tauchen, abtropfen lassen. Butter erhitzen. Lauch zwiebeln darin ca. 2 Minuten braten. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schweinenacken in Scheiben schneiden. In wenig Mehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinenacken darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Das Fleisch mit Pflaumenjus, Süßkartoffelpüree und -kugeln, Schnittlauch und Lauchzwiebeln anrichten.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013