

Glasierter Schweine-Bauch mit Gurke, Wasabi und Ponzu

Für 4 Personen

Für den Schweinebauch:

| | | |
|----------------------------------|-------------------|------------------------|
| 20 g Ingwer | 2 Knoblauchzehen | 100 ml Sojasauce |
| 50 ml Ketchup Manis | 4 EL Honig | 100 ml Mirin |
| 2 Sternanis | 1 Stück Zimtrinde | 1/2 TL Fenchelsamen |
| 1/2 TL Szechuanpfeffer | 2 Nelken | 1/2 TL Grüner Kardamom |
| 800 g Schweinebauch mit Schwarte | | |

Für den Wasabi-Gurkensalat:

| | | |
|-----------------|----------------|-------------------|
| 2 Salatgurken | Salz | 1 EL Wasabipulver |
| 200 g Sauerrahm | 1 Prise Zucker | |

Für die Ponzu Vinaigrette:

| | | |
|-----------------|-------------|--------------------|
| 60 ml Mirin | 60 ml Ponzu | 60 ml Zitronensaft |
| 30 g Miso Paste | 2 TL Zucker | 100 ml Olivenöl |

Für den Schweinebauch:

Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Den Ingwer und Knoblauch schälen und kleinschneiden, mit Sojasauce, Ketchup Manis, Honig, Mirin, den gemörserten Gewürzen und 100 ml Wasser vermischen. Die Schwarte einritzen und den Schweinebauch mit der Marinade einstreichen. Bauch mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech geben und 2 Std im Ofen weich garen. Zwischendurch immer wieder mit dem Sud benetzen.

Für den Wasabi-Gurkensalat:

Die Gurken schälen und auf einem Gurkenhobel dünn hobeln. Danach einsalzen und 20 min kühl stellen. Das Wasabipulver mit etwas Wasser zu einer Paste verrühren und mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Flüssigkeit von den eingesalzenen Gurken abgießen und die Gurken mit dem Sauerrahm vermengen. Für die Vinaigrette; Mirin, Ponzu, Zitronensaft, Miso Paste und Zucker miteinander vermengen. Dann das Olivenöl mit untermixen. Den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Den Wasabi- Gurkensalat mittig auf dem Teller anrichten, den Schweinebauch darauf setzen und mit der Ponzu Vinaigrette vollenden.

Karlheinz Hauser am 31. März 2014