

Lackierter Schweinebauch mit Kohlrabi, Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln, festk.	80 g Hartweizenmehl	2 Eigelb
Salz	weißer Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	

Für den Kohlrabi:

2 EL Senfsaat, hell	600 g Kohlrabi	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	200 g Sahne
Meersalz	Pfeffer	3 Stängel Blattpetersilie
1 EL Senf, scharf		

Für den Schweinebauch:

1 Zitrone	600 g Schweinebauch	Salz
50 ml salzarme Sojasauce	50 ml Tomatensaft	50 ml Cola
10 g frischer Ingwer	1 TL Sesam	

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abgießen, schälen und gut ausdampfen lassen.

Für den Kohlrabi die Senfsaat in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen, dann über ein Sieb abschütten, gut abwaschen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Die Schwarte des Schweinebauches sehr fein einschneiden und mit einer Nadel einstechen. Die Schwarte mit dem Salz und dem Zitronensaft gut einreiben.

Den Schweinebauch auf ein Gitter setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft

25 Minuten garen.

Sojasauce, Tomatensaft und Cola in einen Topf geben und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Ingwer schälen, fein reiben und den Sirup damit abschmecken.

In der Zwischenzeit ausgedampfte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit dem Hartweizenmehl, Eigelben, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig erst Rollen formen, dann mit einer Teigkarte die Masse portionieren und anschließend auf der Arbeitsfläche Schupfnudeln formen.

Die Schupfnudeln in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald die Schupfnudeln oben schwimmen, sind sie gar. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln.

In einer Pfanne Butter schmelzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Dann Kohlrabi und Senfsaat zugeben und mit der Sahne ablöschen. Solange einkochen, bis der Kohlrabi gar ist und eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Nach 25 Minuten Garzeit den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad Oberhitze einstellen.

Den Schweinebauch mit dem Sirup einpinseln, wieder in den Ofen geben und bei Oberhitze kurz knusprig gratinieren.

In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, die Schupfnudeln darin goldgelb bräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Petersilie mit dem Senf unter den Kohlrabi mischen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Schupfnudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Kohlrabi dazwischen verteilen. Schweinebauch in Scheiben schneiden anlegen und mit dem Sesam bestreuen.

Michael Kempf am 03. April 2018