

Schweine-Nacken mit eingelegten Zwiebeln und Paprika

Für 4 Personen

Für die eingelegten Zwiebeln:

1/2 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
2 Wacholderbeeren	6 Korianderkörner	6 Senfkörner
6 weiße Pfefferkörner	200 ml Apfelsaft	200 ml weißer Portwein
200 ml trockener Wermut	20 ml Estragonessig	2 weiße Zwiebeln

Für die Sauce:

350 ml Tomatensaft	200 ml Cola	1 Bio-Limette
1 Prise Piment-d'Espelette	geräuchertes Paprikapulver	

Für die Ofen-Paprika:

2 rote Paprika	2 EL Olivenöl	Salz
2 Stängel Kerbel	2 Stängel Blattpetersilie	

Zusätzlich:

50 g Portulak (Rucola)	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
1 EL Mandeln	4 Schweinenackensteaks à 150 g	Salz

Am Vortag für die eingelegten Zwiebeln Knoblauch schälen und mit Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Koriander, Senfkörner und Pfefferkörnern im Mörser grob zerstoßen. Apfelsaft, Portwein, Wermut, Estragonessig mit den gemörserten Gewürzen in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Anschließend den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein tiefes Backblech verteilen, leicht salzen und dem passierten Fond begießen.

Mit einem zweiten Backblech abdecken und im vorgeheizten Ofen 50 Minuten garen.

Anschließend die Zwiebeln mit der Flüssigkeit abkühlen, kaltstellen und 12 Stunden durchziehen lassen.

Am nächsten Tag für die Sauce den Tomatensaft durch ein feines Sieb passieren und mit Cola in einem Topf sirupartig einkochen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Sirup mit Limettenschale, -saft, Piment d'Espelette und Paprikapulver abschmecken.

Für die Ofen-Paprika den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Paprika auf ein Backblech setzen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft.

Die Paprikaviertel herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Haut entfernen.

Dann Paprika in längliche Streifen schneiden und mit restlichem Olivenöl bepinseln.

Kerbel und Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Kräuter über die Paprikastreifen streuen.

Portulak abrausen, trocken schütteln.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun rösten.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken und mit den gerösteten Zwiebeln vermischen.

Die Schweinenackensteaks in einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten.

Die Grillfunktion oder höchste Stufe Oberhitze des Backofens einschalten.

Die Steaks auf ein Backofengitter setzen, mit der Sauce bestreichen und im Ofen kurz karamel-

lisieren. Herausnehmen und salzen.

Die eingelegten Zwiebeln und die Paprikastreifen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Den Mandel-Zwiebel-Mix dazwischen verteilen. Den Portulak auf das Gemüse geben, den karamellisierten Schweinenacken anlegen.

Michael Kempf am 22. September 2020