

# Spanferkel-Kotelett mit grünem Spargel

## Für zwei Personen

|                              |                              |                           |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 600 g Spanferkelrücken       | 30 g Instant-Polenta         | 10 Stangen grüner Spargel |
| 3 Tomaten                    | 1 Zitrone                    | 1 Knoblauchzehe           |
| $\frac{1}{2}$ Bund Koriander | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | 4 Zweige Thymian          |
| 2 EL Olivenpaste             | 30 ml Limettensaft           | 100 ml Milch              |
| 100 ml Sahne                 | 100 ml Olivenöl              | Pflanzenöl                |
| Zucker, Korianderkörner      | Salz, Meersalz, Pfeffer      |                           |

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne circa einen Zentimeter hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Spanferkelrücken mit der Schwartenseite nach unten einlegen und die Schwarte fünf Minuten weich köcheln lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, die Schwarte nicht zu tief einschneiden und den Rücken zwischen zweiter und dritter Rippe teilen. Eine weitere Pfanne fingerbreit mit Pflanzenöl füllen und erhitzen. Die beiden Fleischstücke salzen und mit der Schwartenseite in das heiße Öl legen. Den Knoblauch abziehen und mit in die Pfanne geben. Anschließend alles für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten darin blanchieren, anschließend schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Eine weitere Pfanne erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien, zuschneiden und in der heißen Pfanne bei milder Hitze anbraten. Den Koriander und die Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Das Olivenöl mit dem Limettensaft verrühren und die Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Koriander würzen. Das Koriandergrün, sowie das Basilikum waschen, trocken tupfen, hacken und unter die Tomaten mengen. Die Milch zusammen mit der Sahne und zwei Zweigen Thymian in einem Topf aufkochen. Salzen, ziehen lassen und den Thymian wieder entfernen. Den Polentagrieß einrühren und quellen lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Grieß mit Zitronenschale und Tapenade abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen, pfeffern und zusammen mit der Polenta und dem Spargel anrichten. Die Tomaten-Vinaigrette darüber geben und servieren.

Kolja Kleeberg am 25. Mai 2012