

# Mangalica-Schweinekarree mit Mangold-Röllchen

## Für vier Portionen

### Für das Karree:

4 Koteletts mit Knochen      2 junge Knoblauchzehen      2 Zweige Thymian  
Pfeffer, Pflanzenöl, Salz

### Für den Lack:

75 g Akazienhonig      35 ml helle Sojasauce      50 ml Pflaumenwein  
1 TL Wacholderbeeren      1 Sternanis       $\frac{1}{2}$  TL Nelken

### Für die Mangoldröllchen:

1 Bund Mangold      2 Schalotten      2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote      Sesamöl      2 EL Sojasauce  
feines Salz

### Für die Polenta:

450 ml hellen Geflügelfond      2 Stangen Zitronengras      2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen      1 rote Chilischote      35 g Butter  
100 g Polenta      50 g Sahne      2 EL Thymian  
Salz, Chili

### Für das Anrichten:

2 Schalen grüne Shisokresse

Die Koteletts würzen und im erhitzten Pflanzenfett von beiden Seiten braun anbraten. Thymian und Knoblauch zugeben. Anschließend alles auf ein Backblech geben und im Ofen bei 120 Grad, 18 bis 20 Minuten Ober/ Unterhitze sanft garen. In derselben Pfanne den Akazienhonig zusammen mit der Sojasauce, dem Pflaumenwein, den zerstoßenen Wacholderbeeren, dem Sternanis und den Nelken in einem Topf fast sirupartig einkochen. Kurz vor dem Servieren die Koteletts darin von beiden Seiten kurz nachbraten. Für die Röllchen die vier äußeren Blätter des Mangolds entfernen, mit einem V-Schnitt den Strunk entfernen und in der Grillpfanne mit Sesamöl weich grillen. Mit Salz würzen und beiseite legen. Den Strunk vom restlichen Mangold ebenso entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Chilischote sehr fein würfeln. Das Öl in der Grillpfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Chili zugeben, Mangold zugeben und mit Sojasauce abschmecken. Die Füllung nun auf die gegrillten Blätter geben, Seiten einschlagen und von unten nach oben zu Rouladen aufrollen. Anschließend im Backofen bei 80 Grad, circa fünf bis zehn Minuten warm ziehen lassen. Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Geflügelfond aufkochen und bei niedriger Hitze fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Chilischote sehr fein würfeln. Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Chili zugeben. Mit Zitronengrasfond aufgießen und aufkochen lassen. Den Maisgries nun unter ständigem Rühren zugeben, zwei bis drei Minuten köcheln lassen und auf niedriger Hitze weitere drei Minuten quellen lassen. Zum Schluss mit halb steif geschlagener Sahne und dem fein gezupften Thymian verfeinern und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Zum Servieren die Polenta auf die Teller geben und die Röllchen darauf legen. Das Karree portionieren und mit Kresse vollenden.

Johann Lafer am 07. Juni 2014