

# Asiatischer Schweine-Bauch, Zitrus-Karotten, Maronen

## Für vier Portionen

1 Bund Suppengrün	50 g frischer Ingwer	1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Knoblauchknolle	1 rote Zwiebel
1,2 kg Schweinebauch	Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	1,5 l Gemüsefond	50 ml Sojasauce
150 ml Geflügelfond	50 ml Sojasauce	4 EL Honig
100 ml Pflaumenwein	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
20 g Ingwer	500 g Karotten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	2 EL Olivenöl	1 EL Zucker
1 Bund Koriander	250 g Maronen	2 Schalotten
1 kleine rote Chilischote	20 g Butter	100 ml Geflügelfond

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Gemüse putzen bzw. schälen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Koriander und Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch und die Zwiebel in Stücke schneiden. Das Gemüse und die Aromaten mit den Gewürzen in einem Bräter im heißen Olivenöl anbraten. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben hineinlegen, den Gemüsefond und die Sojasauce angießen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen drei Stunden garen.

Für den Lack den Geflügelfond, Sojasauce, Honig, Pflaumenwein in einem Topf aufkochen. Chili entkernen und klein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und klein würfeln. Alles mit in den Sud geben und sirupartig einkochen lassen.

Anschließend das Fleisch aus dem Sud nehmen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer im Abstand von einem Zentimeter einschneiden. Dabei nicht in das Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 230 Grad aufheizen.

Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Blech legen und mit dem Lack bestreichen. Im Backofen 15 Minuten backen, erneut mit der Sauce bestreichen und nochmals 15 Minuten backen. Sollte die Kruste zu dunkel werden, die Hitze auf 200 Grad reduzieren.

Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Orangen und Zitrone waschen, Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen und den Saft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Karotten darin anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, den Zitrusaft und die Zesten zufügen und alles bei milder Hitze schmoren lassen. Bis die Karotten bissfest gegart sind. Koriander abbrausen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Karotten mischen. Schalotten schälen und klein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln, Chili und die Maronen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und die Maronen zwei bis drei Minuten garen, bis der Fond eingekocht ist. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Maronen und Karotten anrichten.

Johann Lafer am 17. Oktober 2015