

## Knuspriger Schweinebauch

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Schwein | Schwierigkeitsgrad: mittel | Zeit: 180 Min.



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

### Zutaten

- 400g LiVar Schweinebauch mit Schwarte
- 1 Handvoll Feldsalat
- Salz
- ¼ Kopf Weißkrautsalat
- 2 weiße Zwiebeln
- 40 g Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 1 TL Puderzucker
- 50 ml trockener Weißwein
- 40 ml alter Aceto Balsamico
- 450 ml Gemüsebrühe
- 4-5 Kardamomkapseln
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 große festkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 4 unbehandelte Orangen
- 1 TL brauner Zucker
- ½ TL Kümmelsamen
- 1 EL kalte Butter

### Zubereitung

- Den Schweinebauch von allen Seiten salzen und auf dem mittleren Gitter eines Dampfgarofens ca. 1 Stunde bei 100 °C (Dampfmodus) garen. Auf den Boden des Ofens ein kleines Blech stellen, um das austretende Fett aufzufangen. (Alternative Zubereitung in Ermangelung eines Dampfgarofens: Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in einen kleinen Bräter oder eine Auflaufform legen. Gerade so viel Wasser in den Bräter gießen, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Den Bräter mit Alufolie verschließen und das Fleisch auf dem mittleren Gitter im Backofen (Ober-/Unterhitze) 80 Minuten garen.)
- Das im Dampfgar- oder Backofen vorgegarte Fleisch mit der Schwarte nach oben auf ein Schneidbrett legen und mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Das Fleisch dann erneut im auf 120 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 45-60 Minuten auf eine Kerntemperatur von 66 °C garen. (Soweit kann der Schweinebauch bereits am Vortag vorbereitet und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahrt werden.)
- Den gegarten Schweinebauch in Rechtecke schneiden, diese auf einem Backbleche verteilen und unter dem auf 220 °C vorgeheizten Backofengrill 10-20 Minuten knusprig-braun grillen.
- Den Strunk des Weißkrauts großzügig ausschneiden und das Weißkraut in feine Rauten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feinste Würfel schneiden, den Speck ebenfalls würfeln.
- 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig schwitzen. Das Weißkraut hinzufügen und mitschwitzen. Den Puderzucker drüber sieben und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein und dem Aceto Balsamico ablöschen, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen.

## aus der Otto Gourmet Küche

- Die Kardamomkapseln in einen leeren Teebeutel geben, leicht andrücken, mit Küchengarn verschließen, zu dem Weißkraut geben und einen Deckel auflegen. Das Ganze dann 30 Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen (Vor dem Anrichten die Kardamomkapseln entfernen, da sie nicht essbar sind!) Anschließend den Deckel abnehmen, um den Schmorfond etwas einkochen zu lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Kartoffel gründlich waschen, schälen, in 1-2 mm dünne Scheiben hobeln, erneut unter fließend kaltem Wasser waschen und danach gründlich trocken tupfen.
- 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin portionsweise jeweils 2-3 Kartoffelchips bei  $\frac{3}{4}$  - Stufe langsam von beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die zweite Kartoffel in reichlich Salzwasser gar kochen, pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
- 1 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen. Die gekochten Kartoffelscheiben in die braune Butter geben und durchschwenken. Beiseite stellen.
- 2 Orangen schälen, die Filets aus den Häutchen lösen, in eine kleine Auflaufform geben und im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) etwa 12 Minuten schmoren.
- Den Braunen Zucker mit dem Kümmel vermengen. Mit dem Saft der 2 restlichen Orangen einköcheln lassen, bis ein sämiger Karamell entsteht, der Blasen wirft. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten vorsichtig 1 EL kalte Butter in den Fond rühren, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Hälfte der geschmorten Orangenfilets zu der in Butter geschwenkten Kartoffel geben. Mithilfe einer Gabel alles zu einem Kartoffel-Orangen-Stampf vermengen.
- Zum Anrichten das Weißkraut jeweils in die Mitte von zwei Tellern setzen (Die Kardamomkapseln nicht vergessen zu entfernen!) Den kross gegrillten Schweinebauch auf das Weißkraut setzen, den Kartoffel-Orangen-Stampf immer abwechselnd mit knusprigen Kartoffelchips und geschmorten Orangenfilets zu kleinen Türmchen schichten. Die Teller abschließend mit der Karamell-Butter dekorieren.

**Guten Appetit!**