

# Schweinebauch Dong Po / Mao



Für 4 Personen

## ZUTATEN **Fleisch**

4 Stücke Schweinebauch (à 140g, ohne Schwarte,  
aus dem Bauchmittelstück geschnitten)  
4 EL Pökelsalz

## **Für den Mao-Sud**

500ml 8 Jahre alter Reiswein (Pagode, 8-jähriger gealterter Hua Tiao Chiew)  
2 Zimtblüten  
1 Sternanis  
2 EL 10 Jahre alte Sojasauce (Kamebishiya)  
1 L heller Fond (Grundrezept s. u.)  
    2kg Hühnerkeulen  
    400g Hühnerfüße  
    400g Staudensellerie  
    300g Karotten  
    40ml frisch gepresster Zitronensaft  
    Grüne Chilipaste (Asialaden)  
4 EL Hot-Banana-Chilisauce (UFC)  
4 EL heller Muskovado-Zucker (Rohrohrzucker)  
80g frischer Ingwer, fein geschnitten  
Maisstärkemehl

## **Für die Wassermelone**

4 Stücke Wassermelone, in Quader von 4x4x3 cm geschnitten  
1 EL Grenadineessig  
1 EL Melonenessig (Gegenbauer)

## **Zum Anrichten**

4 Scheiben Ingwer, in Stücke von 1x1 cm geschnitten  
4 Frühlingszwiebeln, mehrmals eingeschnitten und  
12 Stunden in Eiswasser gelegt.

## ZUBEREITUNG Grundrezepte

### **Heller Fond**

Die Hühnerkeulen und -füße waschen und mit 2 l Wasser in einen großen Topf geben. Den in 2 cm große Stücke geschnittenen Sellerie, die in Scheibengeschnittenen Karotten, den Zitronensaft und nach Geschmack Chilipaste zufügen. Da ganze aufkochen und dann 90 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

## ZUBEREITUNG

### Fleisch

Die Schweinebauchstücke mit Pökelsalz einreiben und 6 Stunden durchziehen lassen. Danach das Salz abwaschen.

### Mao-Sud

Den Reiswein, die Zimtblüte, den Sternanis, die Sojasauce, den Fond, die Chilisauce, den Zucker und den Ingwer zu dem Mao-Sud vermischen. Anschließend den Schweinebauch mit dem Sud in einem Beutel vakuumieren. Den Beutel 24 Stunden kalt stellen und danach im Wasserbad bei 85°C 12 Stunden garen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und an allen Kanten eine dünne Scheibe abschneiden. Den Mao-Sud auffangen, aufkochen und mit dem Stärkemehl leicht binden.

### Wassermelone

Alle Zutaten in einem Beutel vakuumieren und 6 Stunden ziehen lassen. Danach kalt stellen.

### Zum Anrichten

Aus Maos Sud auf einem vorgewärmten, tiefen Teller einen Saucenspiegel und darauf den Schweinebauch anrichten. Auf den Schweinebauch einen Melonenwürfel, darauf die Ingwerscheibe und als Abschluss die Frühlingszwiebel legen.

**Guten Appetit!**

**OTTO ● GOURMET ● KÜCHE**