

Knuspriger Schweinebauch auf Pak Soi

Lässt sich wunderbar vorbereiten und passt hervorragend in ein chinesisches Menü - darin sollen sich nämlich die verschiedenen Garmethoden abwechseln. Das Fleisch unbedingt bereits einige Stunden vor dem Essen zubereiten, damit es abkühlen und gepresst werden kann. Nur so lässt es sich auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben aufschneiden.

Zutaten für sechs Personen:

1 kg durchwachsener Schweinebauch
circa ¼ l Sojasauce
circa ¼ l Sherry
circa ¼ l Hühnerbrühe (oder Wasser)
2 Sternanis
60 g Zucker
2 Chilischoten (getrocknet)
1 TL Pfefferkörner

Pak Soi:

500 g Pak Soi (Japankohl) ersatzweise
Chinakohl
je 1 gehäufte TL fein gewürfelter Ingwer
Knoblauch und roter Chili
2 EL neutrales Öl
1 TL chinesisches Sesamöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer einritzen, dabei die Schnitte sehr eng nebeneinander setzen, zuerst schräg in eine Richtung, dann um 90 Grad gedreht auch in die andere Richtung. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in einen möglichst genau passenden Topf betten, Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe angießen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist. Sternanis, Zucker, Chilischoten und Pfefferkörner zufügen. Langsam zum Kochen bringen, dann mit einem nur lose aufliegenden Deckel etwa zwei Stunden leise köcheln.

Das Fleischstück dann mit der Schwarte nach oben auf eine Platte setzen und unter dem Grill etwa zehn Minuten knusprig grillen. Abkühlen lassen, dabei mit Folie abdecken und mit einem Gewicht (Konservendose) beschweren, damit das Fleischstück flach gedrückt wird und eine gleichmäßige Form bekommt. Das ist wichtig, damit es sich schön auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden lässt.

Zum Servieren den geputzten Pak Soi, die in Stücke geschnittenen Stiele zuerst, im Wok mit Ingwer, Knoblauch und Chili im heißen Öl rasch pfannenrühren. Nach einer Minute die Blätter zufügen, einmal umwenden, mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer kleinen Kelle Kochsud vom Fleisch würzen.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, den in dünne Scheiben geschnittenen Schweinebauch darauf drapieren und mit ganz wenig vom Kochsud, den man etwas einkochen kann, beträufeln.