Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Deftig & deliziös: Schweinebauch ‚Teriyaki' mit Rettich-Apfelsalat

Kleine Gaumenfreuden

Es muss nicht immer Steak, Schnitzel oder Filet sein. Auch andere Teilstücke munden vorzüglich, wenn diese genussvoll kombiniert und zubereitet werden. Ein gut durchwachsener Schweinbauch bringt sehr viel Würze auf den Teller. Da reichen dann auch 80-100 g um glücklich zu werden.

Von Kopf bis Fuß und zur Schwanzspitze lautet das Motto oder einfach „Ganztierverwertung", denn Fleisch ist kostbar. Nach diesem Grundsatz gibt es heute ein besonderes Gericht: **Schweinebauch, Terriyaki' mit Rettich-Apfelsalat.**

Guten Appetit!

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Schweinebauch, vorgekocht (ca. 1,5 cm dick)
- 150 ml Weißwein
- 50 ml Sojasauce oder Lupinenwürze
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Sesamöl, geröstet

- 2 EL Zucker
- Wer möchte: 1 EL Misopaste (z.B. Schwarzwald Miso)
- 1 säuerlicher Apfel, grün (z.B. Granny Smith)
- 500 g Rettich (z.B. roter oder weißer Rettich)
- 8 Radieschen (+ 8 EL Weißweinessig + 1 TL Zucker)
- 2 EL Seasamsamen, geröstet
- 4 EL Honiggurken
- Kresse

Extra: Wasabi-Mayo (1 TL Wasabi + 4 EL Mayonnaise) und Miso-Mayo (1 TL Misopaste + 4 EL Mayonnaise)

Dressing:

- 5 EL Weißweinessig
- 5 EL Traubensaft oder Apfelsaft
- 8 EL Öl
- 1 EL Apfelmus, ungesüßt
- 1 TL Meerrettich
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Radieschen waschen und vierteln und in ein Einmachglas schichten. 8 EL Essig, 8 EL Wasser, 1 TL Zucker und ½ TL Salz aufkochen und über die Radieschen gießen. Mit Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Den Wein mit Sojasauce oder Lupinenwürze, Sesamöl, Zucker, Wein, eventuell Misopaste und Essig mischen und in einem kleinen Topf auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Schweinebauchscheiben in der Marinade mehrmals wenden und 1 Stunde marinieren.

Nun den Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Den Apfel halbieren, entkernen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Alle Zutaten für das Dressing mischen und mit den Apfel- und Rettichscheiben vermischen.

Die Schweinebauchscheiben in einer (Grill-) Pfanne auf beiden Seiten knusprig braten. Nach dem Wenden mehrmals mit der Marinade bepinseln.

Die Schweinebauchscheiben halbieren und mit dem Salat auf Teller verteilen. Mit Sesam bestreuen und mit eingelegten Radieschen, Honiggurken und Kresse anrichten.

Dazu Brot, Wasabi-Majo und Miso-Majo servieren.