

Knuspriger Schweinebauch mit marinierten roten Rüben und Rhabarber

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Schweinebauch mit Schwarte
Salz
Kümmel
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
4–5 rote Rüben
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Walnussöl
1 TL Zucker
2 Stangen Rhabarber
Holunderblütensirup

Zubereitung

Schweinebauch

Den Schweinebauch auf der Fleischseite mit Salz, Kümmel, fein gehacktem Knoblauch und Pfeffer würzen.

Die Schwarte rautenförmig einschneiden.

Bei 80 °C im Backofen etwa 8–10 Stunden langsam garen, bis das Fleisch zart und saftig ist. Anschließend die Schwarte kräftig salzen und den Schweinebauch bei 230 °C für 10–15 Minuten backen, bis die Haut goldbraun und knusprig aufgepoppt ist.

Rote Rüben

Die roten Rüben einzeln in Alufolie einschlagen und bei 180 °C etwa 40 Minuten im Backofen weich garen.

Noch warm schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Marinade Balsamico, Walnussöl, Zucker, Salz, Kümmel und Pfeffer verrühren.

Die warmen Rüben darin einlegen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Rhabarber

Den Rhabarber in Stücke schneiden, mit etwas Holunderblütensirup vakuumieren und anschließend schonend dämpfen, bis er weich ist, aber noch Struktur hat.

Anrichten

Den knusprigen Schweinebauch in Stücke schneiden und mit den marinierten roten Rüben sowie dem aromatischen Rhabarber servieren.

Das Zusammenspiel aus herzhaftem Schweinebauch, erdigen Rüben und der feinen Säure des Rhabarbers bringt Balance und Frische auf den Teller.