

Zwischengericht

Bauch vom Duroc Schwein, wildem Brokkoli, gegrillter Paprikacreme und Balsamicoreduktion

Zutaten:

500 g Schweinebauch Duroc ohne Knochen, mit Schwarte
0.1 Bund Majoran
4 St. Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
300 ml Apfelsaft
100 ml Balsamico, hell
2 St. Piment
3 St. Pfefferkörner
45 g Zucker
1 St. Paprika, rot
25 g Paniermehl
0.5 St. Zitrone
95 ml Olivenöl
180 g Wilder Broccoli
2 g Paprikapulver, geräuchert

Zubereitung:

Den Schweinebauch mit fein geschnitten Majoran, 2 Zehen Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Vakuumbbeutel verschweißen und im Ofen bei 65°C 8 Std garen. Zum Grillen, den Kohlegrill auf direkter mittlerer Hitze vorbereiten, den Schweinebauch einschneiden und etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel goldbraun kross grillen. Für die Reduktion, den Apfelsaft mit dem Essig, Piment, Pfefferkörner und 45g Zucker zusammen aufkochen und auf $\frac{1}{4}$ ein kochen lassen. Für die Creme, die Paprikaschote vierteln und entkernen. Den Gasgrill auf direkter mittlerer Hitze vorbereiten, die Paprikaviertel bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten grillen bis die Haut blasen wirft und stellenweise geschwärzt ist. Die Paprika mit 2 Knoblauchzehen, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und Zitronensaft fein mixen, dabei das Öl langsam einfließen lassen. Eventuell nach Geschmack nochmals nachwürzen. Den Brokkoli mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Den Brokkoli zum Anrichten auf dem Gasgrill bei indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 3-5 Minuten Grillen. Alle Komponenten auf dem Teller arrangieren.