

Schweinebäckchen mit Dampfknödel auf Ananas-Sternanis-Sauce

WDR www1.wdr.de/modern-festlich-schweinebaeckchen-100.html



Zutaten für 4 Personen

Zutaten geschmortes Schweinebäckchen mit Sternanis-Soße:

- 4 Schweinebäckchen
- 2 Stück Gemüsezwiebel
- 3 Stück Möhren
- 1/3 Stück Sellerie
- 2 Soloknoblauch
- 1 rote Chili
- 100 g Ingwer
- 10 Stück Sternanis
- Salz & Pfeffer
- 1l Pflaumensaft
- 100 ml Sojasoße, dunkel
- ½ l Rotwein, trocken
- 1 l Kalbsfond, am besten dunkler
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 5 Stück Wachholderbeeren
- 2 Stangen Zimt
- Mehl zum Bestäuben
- Evtl. Mondamin, dunkel zum Sauce abbinden
- Etwas Rinderfett alternativ Schweineschmalz zum Anbraten
- Ananasreste vom Ausstechen – siehe Rezept eingelegte Ananas

Zubereitung:

Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit etwas Fett in einem heißen Bräter von beiden Seiten anbraten. Auf separaten Teller zur Seite stellen. Das grob gewürfelte Gemüse im gleichen Fett anbraten und tomatisieren. Bei mittlerer Hitze alles zusammen 10-15 Minuten rösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Fond hinzugeben, wenn der Rotwein verdunstet ist. Die Bäckchen wieder in den Bräter geben. Saft, Gewürze und Ananasreste zugeben. Abgedeckt in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft, mittlere Schiene für ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Je nach Größe kann die Zeit etwas variieren. Dann die Schweinebäckchen aus dem Bräter nehmen und etwas abkühlen lassen. Eventuell in 4 gleich große Stücke schneiden. Sud aus Bräter durch ein Sieb geben, Flüssigkeit in einem Topf auffangen und eventuell mit Saucenbinder abbinden und abschmecken.

Zutaten gefüllte Dampfknoedel:

250 g Mehl, gesiebt
½ Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
150 ml lauwarmes Wasser
50 g Frühstücksspeck
1 Frühlingszwiebel
2 EL dunkle Sojasauce
100 g Spitzkohl
1 EL Sesamöl plus etwas Sesamöl zum Braten
1 Knoblauchzehe
1 Chili rot
1,5 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 TL brauner Zucker
etwas Mehl

Zubereitung:

Frische Hefe in etwas lauwarmes Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. Hefe mit 150 ml lauwarmem Wasser und dem Zucker mit Kochlöffel und Hand glattrühren. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig in der Küchenmaschine (ca. 3 Min.) verkneten. Teig mit Küchentuch abdecken und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung den fein gewürfelten Speck mit 5-Gewürz-Pulver mischen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein würfeln. Sesamöl einer beschichteten Pfanne erhitzen und den kleingeschnittenen Spitzkohl und Speck darin leicht knusprig braten. Knoblauch schälen und dazu pressen, die Frühlingszwiebel einrühren. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Sesamöl würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten und mit einem Nudelholz ca. 3-4mm Dicke ausrollen und ca. 4 Kreise mit ca. 7cm Ø mit einer runden Ausstechform ausstechen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte setzen und zu einem „Brötchen“ zusammendrehen. Teig oben zusammenführen und mit den Fingerspitzen versiegeln bzw. zudrücken. Ränder gut festdrücken. Bambusdämpfer mit Backpapier auslegen und die Dampfknoedel hineinsetzen. Einen Kochtopf ca. 5 cm hoch mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Bambusdämpfer auf den Topf oben aufsetzen und so die Dampfknoedel zugedeckt bei starker Hitze ca. 20 Minuten dämpfen.

Tipp Bambusdämpfer: Der Topf mit Wasser muss genauso groß oder 1-2cm kleiner als der Bambusdämpfer sein. Statt Bambusdämpfer kann man aber auch einen Dampfgarer verwenden.

Zutaten für eingelegte Ananas: (ergibt 12 ausgestochene Ananasstücken)

60 g Balsamico Essig, hell
60 g Gemüsebrühe
3 Sternanis

30 g Zucker
1 Zimtstange
eine Prise Salz
eine Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1 Ananas

Zubereitung:

Ananas schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Plätzchen-ausstecher in schöne Formen schneiden. Restlichen Zutaten einmal aufkochen und die ausgestochenen Ananasstücke dazugeben. Einmal kurz aufkochen und im warmen Fond abkühlen lassen. Reste der Ananas werden für die Schweinebäckchensauce verwendet.

Zutaten Spitzkohlgemüse als Beilage:

1 Kopf Spitzkohl
1 Schale Thaispargel
2 Schalotten
50 g Frühstücksbacon, gewürfelt
2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam
ein Spritzer Sesamöl zum Anbraten
1-2 EL dunkle Sojasoße

Zubereitung:

Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im Sesamöl andünsten. Feingeschnittenen Spitzkohl und kleingeschnittenen Thaispargel zugeben, kurz auf hoher Temperatur braten und mit Sojasoße ablöschen. Weißen und schwarzen Sesam untermischen.