

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 12.07.2022

Auberginensalat mit Ingwer und knusprigem Schweinebauch

Für 4 Personen

Für den Schweinebauch

- 1 Stück Ingwer, walnußgroß
- 2 Esslöffel Sherry oder Reiswein
- 1 Teelöffel Weißweinessig
- etwas Sambal oelek (Chilipaste, nach Belieben)
- 8 Scheiben Schweinebauch, hauchdünn geschnitten à ca. 30 g
- 2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
- etwas Zucker
- 1 EL Sojasauce

Für den Salat

- 2 Auberginen, länglich, japanische Sorte
- etwas Salz
- 10 Kirschtomaten
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Minze
- 1 Stiel Liebstöckel
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Balsamessig, hell
- etwas Zucker und Salz
- 5 EL Olivenöl



Zubereitung

1. **Für den Schweinebauch** Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Ingwer, Sherry, Essig und etwas Sambal oelek verrühren. Die Schweinebauchscheiben darin ca. 30 Minuten marinieren (je länger desto besser. Sambal oelek, nach Belieben zugeben).
3. **Für den Salat:** Auberginen abbrausen, trockenreiben. Auberginen halbieren und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
4. Auberginen in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
5. Tomaten abbrausen, trockenreiben, halbieren und salzen.
6. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.
7. Minze und Liebstöckel fein schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, ebenfalls fein schneiden.
8. Aubergine in heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Gehackten Knoblauch dazu geben, mit Salz und Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
9. Sojasauce, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren. Ingwer zugeben.
10. Tomaten und Auberginen zugeben, mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
11. In einer Pfanne Öl erhitzen. Schweinebauch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten knusprig braten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Sojasauce zum Schluss erst zum Fleisch geben, wenn Pfanne nicht mehr auf dem Feuer steht (verbrennt sonst sofort!).
12. Salat auf eine Platte geben, mit Minze anrichten. Schweinebauch dazu servieren.