

Süßes Schwein mit Koriander-Pesto

Notizen:

Wer es herzhaft liebt, der nimmt ausgelöster Schweinenacken, ich bevorzuge Schweinefilet. Den Nacken oder das Filet in ca. 1,5 cm Würfel schneiden. Kräftig salzen, pfeffern und in Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten. Brühe dazugeben, Deckel aufsetzen und etwa 10 (Schweinefilet) bis 15 (Schweinenacken) Min. gar schmoren. Zum Schluß Deckel entfernen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. In der Zwischenzeit die Korianderblättchen abzupfen. Mit der gehackten Schalotte, den Pfefferkörnern und dem Olivenöl im Mixer pürieren. In einer Pfanne Palmzucker zerlassen, die Korianderpaste dazugeben und kurz durchmischen, so dass eine dunkelgrüne Glasur entsteht. Die Fleischwürfel darin wenden, bis sie ganz überzogen sind und alle Feuchtigkeit verdunstet ist. Dazu schmecken kleine, neue Kartoffelchen mit etwas Kräuter-Crème fraiche gut.

Ein Bier passt ebenfalls gut dazu.

Tipp:

Wichtig: Es muß frischer Koriander sein. Ich habe beim erstenmal keinen frischen Koriander bekommen und dafür Koriander-Körner genommen. Die Konsistenz war gänzlich anders und die Paste nicht verwertbar.

Zutaten:

600 g
Schweinenacken
oder Schweinefilet,
50 ml Brühe,
1 Bund frischer
Koriander,
1 Schalotte,
1 – 2 Teelöffel weiße
Pfefferkörner,
1 – 2 Kobizehen,
100 ml Olivenöl,
2 EL Palmzucker,
Crème fraiche,
Salz,
Pfeffer