

Gebackener Schweinebauch mit Selleriepüree



Krosser, knuspriger und saftiger Schweinebauch

Schweinebauch ist eine sehr leckere Sache. Auch wenn es ein recht fettes Stück Fleisch ist. Aber kein Wunder, aus ihm wird ja schließlich auch Speck hergestellt.

Aber gerade die Fettigkeit macht Schweinebauch so zart und lecker. Man hat immer verschiedene Schichten beim Genießen von Schweinebauch. Die krosse und knusprige Kruste, das saftig gegarte Fleisch und das zart schmelzende Fett. Lecker.

Als Beilage ein einfaches Püree vom Knollensellerie. Natürlich gewürzt u.a. mit frisch geriebenem Muskat. Und verfeinert mit einer großen Portion Butter und einem Schuss Sahne. Das passt sehr gut zum gebackenen Schweinebauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinebauch (mit Knochen, in 2 Stücke geteilt)
- Fleischgewürzsalzmischung (auf Basis von Paprikapulver)
- 1 großer Knollensellerie
- Butter
- Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.



Leckeres und würziges Püree

Zubereitung:

Schwarte der Schweinebauchstücke in Rautenform einschneiden. Schweinebauchstücke auf alle Seiten mit der Gewürzsalzmischung würzen und einreiben.

Schweinebauchstücke auf einem feuerfesten Teller bei 140 °C

Umluft für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben.

Vor Ende der Backzeit Knollensellerie putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In ein großes Sieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen. Eine große Portion Butter und einen Schuss Sahne dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Püree abschmecken.

Schweinbauchstücke aus dem Backofen nehmen. Knochen entfernen. Stücke quer halbieren. Jeweils zwei Stücke auf einen Teller geben. Selleriepüree dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!