

Geschmorte Schweinebacke mit gebratener Wassermelone auf Linsen

4 Personen

Schweinebacke

8 Schweinebäckchen (. ca. 80 g)

Salz, schwarzer Pfeffer (Mühle)

2 – 3 Möhren

100 g Knollensellerie

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Sonnenblumenöl

2 EL Tomatenmark

1 TL Honig

300 ml Rotwein

3 Wacholderkörner

2 Pimentkörner

6 Pfefferkörner

1 Zweig Rosmarin

2 Lorbeerblätter

400 ml Rinderfond

Linsen

3 Schalotten

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL gelbe Currypaste

350 g grüne Linsen

100 ml trockener Sherry

600 ml Gemüsebrühe

2 Stangen Zitronengras

1 Stück frischer Ingwer (ca. 40 g)

3 Kaffir-Limettenblätter

Salz, schwarzer Pfeffer (Mühle)

Wassermelone

500 g Fruchtfleisch (ohne Kerne)

1 – 2 EL Sonnenblumenöl

etwas Salz und weißer Pfeffer

150 g Vollmilchjoghurt

1. Backofen auf 190 °C (Gas Stufe 4 – 5) vorheizen. Schweinebäckchen salzen und pfeffern. Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Öl im Bräter erhitzen. Schweinebäckchen darin von allen Seiten anbraten.
2. Gemüsewürfel, Tomatenmark und Honig zugeben und 2 – 3 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen. Wacholder, Piment, Pfefferkörner, Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen. Fond zugießen und aufkochen. Bräter abdecken und im vorgeheizten Ofen etwa 50 – 60 Min. schmoren. In den letzten 10 Min. den Deckel abnehmen und offen weiter garen.
3. Schalotten schälen und fein würfeln. Öl im Topf erhitzen. Currypaste darin anrösten. Schalotten unterrühren und ca. 1 Min. weiter braten. Linsen kalt abspülen, abtropfen lassen und zugeben. Mit Sherry ablöschen. Vom Zitronengras äußere, harte Blätter entfernen und Wurzelende abschneiden. Zitronengras andrücken. Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit Kaffirlimettenblättern und Brühe zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Min. garen, bis die Linsen weich sind. Nach Ende der Garzeit die Bäckchen herausnehmen und warm stellen. Den Kochfond durch ein feines Sieb zurück in einen Topf passieren und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen, abschmecken. Bäckchen zurück in den Bräter geben.
4. Das Melonenfruchtfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fruchtfleisch darin von allen Seiten ca. 2 Min. braten. Salzen und pfeffern.
5. Zitronengras und Kaffirlimettenblätter entfernen. Linsen abschmecken.

Mit Schweinebäckchen und Wassermelonenwürfel anrichten. Mit Joghurt garnieren. Nach Belieben mit Petersilie oder Kresse bestreuen.

Wer es noch schärfer mag, gibt eine fein geschnittene rote Chilischote zu den Linsen. Richtig feurig wird es, wenn die kleinen Chilikerne mit gegart werden. Sonst einfach weglassen.