

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



**Dirk Makies**

**Schweinebauch „Sisig“ mit Erdnuss-Reis**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Schweinebauch:**

2 Scheiben Schweinebauch, à ca. 200 g  
(jeweils ca. 1 cm dick), ohne Knorpel  
2 Stück Hühnerleber, à ca. 100 g  
neutrales Öl, zum Anbraten

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinebauchscheiben im Ganzen von beiden Seiten, aber vor allem auf der Schwarte scharf braten. Aus der Pfanne nehmen und in 1cm große Stücke schneiden.

Hühnerleber in der gleichen Pfanne anbraten und ebenfalls in 1cm große Stücke schneiden.

**Für die Sauce:**

1 rote Zwiebel  
5 Kalamansi , alternativ 5 Limetten  
4 EL Sojasauce  
1 EL Ahornsirup  
1 TL Chiliflocken

Zwiebel halbieren (nur eine Hälfte weiter verwenden), häuten und in Streifen schneiden. Kalamansi auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Soja Sauce und Chiliflocken dazugeben und verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Schweinebauch und Leber mit der Sauce in eine Auflaufform geben, alles gut vermengen und im Backofen ca. 10 min. weitergaren.

**Für den Erdnusreis:**

80 g Reis  
25 g Erdnüsse  
120 ml Hühnerfond  
Salz, aus der Mühle

Fond aufsetzen, eine Prise Salz hinzugeben und den Reis darin gar kochen. In der Zwischenzeit Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Nach der Hälfte der Kochzeit des Reises die gerösteten Erdnuss unterheben und bis zum Schluss mitkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.