



Zutaten für 4-6 Personen

Pulled Pork

1,2 kg Schweinenacken
10 g Tasmanischer Pfeffer
5 g Tellicherry Pfeffer
1 EL Paprikapulver
2 Stück langer Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 EL getrockneten Oregano
1 TL Fleur de Sel
1 TL Muscovadozucker
1 TL brauner Zucker

Aprikosen-Ketchup

400 g reife Aprikosen
1 große Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
1 Peperoni
40 ml Rapsöl
130 ml Weißwein
1 TL Tomatenmark
1 EL brauner Zucker
Salz, Cayenne-Pfeffer

Burger-Buns

3 EL warme Milch
200 ml warmes Wasser
20 g Hefe
2 EL Zucker
2 Eier
1 1/2 TL Salz
80 g weiche Butter
420 g Mehl Typ 550
60 g Mehl Typ 405
etwas Mehl zum Bearbeiten
Sesam

Süßkartoffel-Pommes

7 große Süßkartoffeln
750 ml Frittier-Öl
Salz, Cayenne-Pfeffer

außerdem

Rucola
Tomaten
Krautsalat



Pulled Pork Burger mit Aprikosen-Ketchup und Süßkartoffel-Pommes

Zubereitung

Pulled Pork

Tasmanischen, Tellicherry und langen Pfeffer in einem Mörser fein zermörsern. Knoblauchzehe sehr fein hacken und mit den restlichen Gewürzen zum zermahlenden Pfeffer geben und vermischen. Die Gewürzmischung in den trocken getupften Nacken von allen Seiten massieren, bis alles aufgebraucht ist. Das Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Sous Vide Wasserbecken auf 65°C aufheizen und das Fleisch darin 36 Stunden garen. Nach Ablauf der 36 Stunden den Schweinenacken aus dem Wasserbad nehmen und im Beutel mehrere Stunden abkühlen lassen. Wer kein sous-vide Wasserbad hat, kann das Pulled Pork auch im Backofen garen. Aber ein Fleischthermometer sollte auf jeden Fall vorhanden sein. Das Fleisch in einen Bräter legen, Thermometer in das Fleisch stecken und im auf 120°C vorgeheizten Backofen solange braten, bis eine Kerntemperatur von 90°C erreicht ist.

Aprikosen-Ketchup

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Peperoni halbieren, Kernchen herauslösen und in feine Streifen schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Aprikosen, Ingwer und die Peperoni hinzu geben und etwa 2 Minuten garen. Mit Weißwein ablöschen, und mit Tomatenmark, Zucker, Salz und Cayenne-Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend fein pürieren und erneut aufkochen lassen. In heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Burger-Buns

Das warme Wasser, die warme Milch, den Zucker und die Hefe vermischen und auflösen. In der Zwischenzeit 1 Ei aufschlagen. Das Mehl mit dem Salz vermischen, die zimmerwarme Butter in Stückchen hinzugeben und mit den Fingern alles gut durchkneten bis sich kleine Krumen bilden. Die Hefe-Mischung und das aufgeschlagene Ei untermengen und so lange kneten bis der Teig seidig-glänzend ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend noch einmal durchkneten, 8-10 Brötchen formen, aufs Backblech legen und erneut ca. 30-60 Minuten gehen lassen. Das restliche Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, die Brötchen vorsichtig damit bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

Süßkartoffel-Pommes

Die Süßkartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm breite Stifte schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Pommes darin etwa 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Cayenne-Pfeffer würzen.

Den abgekühlten Schweinenacken aus dem Vakuumbbeutel nehmen, den Sud in eine Fettpfanne oder eine Auflaufform geben und den Nacken im vorgeheizten Backofen bei 250°C etwa 25-30 Minuten braten. Die Fettpfanne mit dem Sud solltet ihr unter das Fleisch stellen und den Nacken 2-3 Mal mit damit begießen. Das Pulled Pork aus dem Ofen nehmen und mit Hilfe von zwei Gabeln zerrupfen.

Brötchen aufschneiden, in einer Grillpfanne, im Backofen oder auf dem Grill kurz rösten. Beide Hälften mit Aprikosen-Ketchup bestreichen. Eine gute Portion vom Pulled Pork auf das untere Brötchen geben, mit Krautsalat, einer Scheibe Tomate und ein paar Rucola-Blättern schichten und mit dem Deckel abschließen. Dazu die Süßkartoffel-Pommes mit Aprikosen-Ketchup reichen.