**Schweinenacken in Gewürz-pflaumenjus mit Süßkartoffeln**

**Für 2 Personen**

500g Schweinenacken ohne Knochen

90g Salz

1g Pökelsalz

1L Wasser

Wasser, Salz und Pökelsalz aufkochen, abkühlen lassen und den Schweinenacken darin abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen.

Das gepökelte Schweinefleisch aus dem Behälter nehmen, trocken tupfen und straff zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. Beide Enden fest verschließen und im Wasserbad bei 62 °C für 24 Stunden garen.

Das gegarte Fleisch in Eiswasser gut abkühlen lassen, aus der Folie nehmen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Für die Süßkartoffel:**

1 Süßkartoffel, geschält

50g Butter

120ml Wasser

 Salz

1 Zweig Thymian

Mit einem Parisienne (Kugelausstecher) von 1 cm Durchmesser 10 Kugeln ausstechen.

Butter erhitzen, die Kugeln und den Thymian zugeben, mit dem Wasser aufkochen, und abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Kugeln gar sind und die Flüssigkeit reduziert ist, mit etwas Butter abbinden.

**Für das Süßkartoffelpüree:**

100g Süßkartoffel

 geschält, klein geschnitten

 Salz

120ml Milch

120ml Sahne

110g Butter

Süßkartoffel in Butter anschwitzen, Sahne und Milch zugeben, mit Salz würzen und die Kartoffeln langsam gar kochen – die Flüssigkeit darf nicht ganz einkochen.

Im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen, abkühlen lassen und abschmecken.

Für das Gewürzpflaumenjus:

10 Pflaumen

5 Pimentbeeren

5 Pfefferkörner

4 Gewürznelken

8 Wacholderbeeren

1 Sternanis

¼ Zimtstange

120ml Rotwein

80ml Portwein

5g Earl Grey Teeblätter

4cl Sherry Essig

200ml Geflügeljus

10g Butter

 Salz, Zucker

Gewürze zerstoßen, anrösten, mit Essig ablöschen und Rotwein sowie Portwein zugeben. Aufkochen lassen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Teeblätter in die Reduktion geben, 5 Minuten ziehen lassen, passieren und die Nacht darin über Nacht einlegen.

**Sauce fertig stellen**

Geflügeljus aufkochen, reduzierter Gewürzpflaumenfond zugeben, Butter unterziehen, Pflaumen in heiße Sauce geben und abschmecken.

Für die Garnitur:

4 kleine Sommerlauchzwiebeln

 Kurz blanchiert, in Butter angeschwitzt und gewürzt

 Süßkartoffelkugeln

 Eingelegte Zwetschgen

 Schnittlauch fein geschnitten, mit Pfeffer und Meersalz gemischt

**Fertig stellen & Anrichten:**

Pro Person 2 Scheiben Schweinenacken leicht melieren und bei mäßiger Hitze in Rapsöl jede Seite 2 Minuten anbraten und das Fleisch etwas bräunen.

Das Fleisch mit der Pflaumenjus glasieren.

Süßkartoffelpüree mit 1EL Schlagsahne verfeinern.

Je 2 Scheiben Schweinenacken mit den Pflaumen anrichten, jungen Lauch zugeben und mit Kartoffelperlen garnieren.