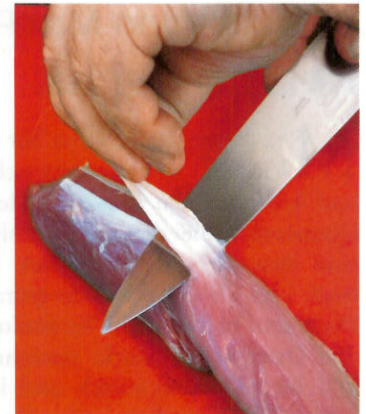




Eingekauft: Die Zutaten für köstliches Schweinefleisch mit Curry und Kokos stehen bereit



Vorbereitung: Reste des am Filet haftenden Flomens entfernen...



...und das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden

Schwein gehabt

Das passt zusammen!

In der zweiten Folge unserer Kochserie bereitet Harry de Schepper in der Pantry ein leckeres Pfannengericht mit Schweinefleisch, Curry und Kokosmilch zu. Die besondere Note erhält die Rezeptur durch die weiteren Zutaten, die auf den ersten Blick jedoch nicht so recht zueinander passen wollen – tun sie letztendlich aber doch, und wie!

Harry de Schepper betont gerne, dass seine Küche eindeutig belgische Einflüsse hat, doch allein diese einfache Aussage zeigt sich bei näherer Betrachtung schon recht vielseitig in der möglichen Interpretation. Bel-

gien gliedert sich in drei Sprachgruppen: Französisch in der Wallonie, Niederländisch in Flamen und Deutsch im Dreiländereck mit Zentrum in Leuven. Doch die Menschen sprechen nicht nur unterschiedliche „Muttersprachen“, sie

bestehen nach wie vor auf ihrem ganz speziellen kulturellen Hintergrund. Nach außen zeigt sich Belgien geschlossen als eine Nation, die durchaus ihre Spuren in der Weltgeschichte gelegt hat. So etwa während der Kolonialzeit in Afrika, was



Fleisch mit Pfeffer, Salz und Curry würzen und in Olivenöl marinieren



Dann Zwiebel und Apfel schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln



Nachdem das Fleisch eine leichte Färbung angenommen hat, Zwiebel und Apfel zugeben und behutsam anbraten

sich nicht nur ethnologisch, sondern auch durchaus greifbar in der Kochkunst manifestiert hat. Ein wichtiger Aspekt in Sachen Kultur war, ist und bleibt die Küche. Und da hat das kleine Land zwischen Ardenen und Nordsee einiges zu bie-

ten! Den größten Kontrast bilden dabei die wildreichen Wälder im Osten zu den Fischereihäfen im Westen. Dazwischen hat die Vieh- und Landwirtschaft seit Menschengedenken ihren festen, unverrückbaren Platz. Und deshalb ist es nur

Schweinefleisch mit Curry und Kokos

Die Zutaten

400 g Schweinefleisch
Olivenöl
100 g Nordseekrabben
2 x 1/2 Teelöffel
Currypulver
2 Esslöffel Kokosmilch
50 g Sojabohnenkeim-
linge
1 Zwiebel
Saft einer 1/2 Zitrone
20 Zuckerschoten
1 Apfel
Salz und Pfeffer
frischer Koriander



Das Küchenmaterial

Wokpfanne
Brett und Messer
Kochlöffel
Salz- und Pfeffermühle

Die Zubereitung

Das Schweinefleisch in Würfeln schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen, mit einem 1/2 Teelöffel Currypulver bestreuen, Olivenöl unterrühren und ziehen lassen.

Apfel und Zwiebel klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

(Diese Vorbereitungen können auch schon zu Hause gemacht werden. Mariniert bleiben Gemüse und Fleisch im Kühlschrank einige Tage frisch.)

Das Schweinefleisch in der Wokpfanne anbraten, bis es eine leichte Färbung angenommen hat. Apfel und Zwiebel dazu geben und ebenfalls anbraten, bis auch sie eine leichte Färbung angenommen haben. Dann einen 1/2 Teelöffel Currypulver zugeben und umrühren. Kokosmilch angießen und das Ganze ein wenig weiter garen lassen.

Die Sojasprossen und die zerkleinerten Zuckerschoten zugeben, weiter schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krabben zugeben, umrühren und noch einige Minuten ziehen lassen. Den Koriander fein hacken und darüber streuen, auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Als Wein empfiehlt Silvia Diemer einen trockenen Weißwein, in diesem Fall einen 2005er Weissburgunder trocken aus dem Weingut Hans Lang, Hattenheim, Rheingau



Nachdem nachgewürzt wurde, kommt die Kokosmilch hinzu

folgerichtig, dass in unserer heutigen Folge Dinge zusammengeführt werden, die nach unseren Sinnen erst einmal gar nicht zusammenpassen wollen.

Harry nennt sein heutiges Rezept schlicht „Schweinefleisch mit Curry und Kokos“. Liest man dann bei den weiteren Zutaten unter anderem Zwiebel, Apfel, Zuckerschoten und Krabben, kommt die Gewissheit, das etwas durchaus Besonderes auf den (Cockpit-)Tisch kommt. Der Koch hat Schweinefilet mit an Bord der Nimbus 380 Coupé gebracht, die auch dieses Mal als „Skipper-Kochstudio“ zur Verfügung steht. „Natürlich kann man auch andere Teile vom Schwein verwenden, aber das Filet ist halt das zarteste Stück“, sagt Harry. Auch die anderen Zutaten in seinem Gepäck sind, so weit es geht, frisch, doch auch hier zeigt sich der Küchenchef konzilient: „Beim Landgang führt unser Weg stets auch auf den örtlichen Markt oder in Lebensmittelgeschäfte, die frische Ware anbieten - das ist für uns unterhaltsamer als manche Hafenkneipe. Aber wir führen auch stets einige

Konserven mit an Bord und kaufen bei Bedarf dazu.“

Zwar frisch gekauft, haben die Nordseekrabben doch einen langen Weg hinter sich, bevor sie in die Pfanne zu den übrigen Zutaten gelangen. Gefangen in der Nordsee und dem angrenzenden Nordatlantik wandern die kleinen Leckereien in ununterbrochener Kühlkette von den Kuttern aus dem Heimathafen bis nach Marokko, um von dort gepult und unterschiedlich verpackt wieder in unseren Lebensmittelregalen zu landen. Das sind die Folgen der Globalisierung für die Kleinlebewesen der Weltmeere, die uns trotz alledem köstlich munden...

Harry de Schepper hat seinen Service in der Auguststraße 7 in Traben-Trarbach unterdessen erweitert. Wer mag, kann dort nach Voranmeldung sorgsam begleitete Kochseminare belegen, ab der nächsten Saison auch an Bord der Nimbus. Doch bevor Sie sich anmelden, üben Sie einmal mehr an diesem Rezept. Es lohnt sich! Viel Vergnügen und guten Appetit.

Klaus Schneiders



Die gewaschenen Zuckerschoten zerkleinern



Mit den Sojasprossen in die Pfanne geben



Alles gut umrühren und weiter braten

Dann kommen die Krabben hinzu, die kurz mitgebraten werden. Zum Schluss den frisch gehackte Koriander dazu geben



Das Ganze nochmals gut umrühren und dann auf Tellern servieren. Als Beilage eignet sich Reis oder frisches Baguette

Fotos: Skipper/Klaus Schneiders