

Gesurte Kalb-Haxe auf Chili-Rahm-Kraut

Für vier Personen

Kalbshaxe:

0,5 Kalbshaxe, gepökelt 100 g Speck, durchwachsen 1 Zwiebel

50 g Butter, braun 0,5 Zitrone, unbehandelt

Rahmkraut:

1 Zwiebel, groß 50 ml Gemüsebrühe 1 TL Puderzucker

100 ml Weißwein 800 g Sauerkraut 1 Lorbeerblatt

0,5 TL Korianderkörner 0,5 TL Wacholderbeeren 1 TL Pfefferkörner, schwarz

1 TL Pimentkörner 2 EL Apfelmus 50 g Sahne

0,5 Orange, unbehandelt 2 Scheiben Ingwer 2 EL Butter

0,25 Schote Vanille Chilisalز, mild Zucker

Spitzkohl:

0,25 Spitzkohl 1 EL Puderzucker 1 EL Butter, kalt

Chilisalز, mild

Apfelspalten:

1 Apfel, groß 1-2 TL Puderzucker 1 EL Butter, kalt

Kalbshaxe: Die Kalbshaxe in einem entsprechend großen Beutel vakuumieren und in heißem Wasser bei 90 bis 100 Grad circa drei Stunden gar ziehen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne im Öl knusprig braten und auf einem Sieb abgießen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Den Speck und etwa einen halben Teelöffel Zitronenabrieb dazu geben. Die Kalbshaxe aus dem Vakuumbeutel nehmen und in der Speck-Zwiebel-Butter wenden.

Rahmkraut: Für das Kraut die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüber stäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen, das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit einem halben Teelöffel Orangenabrieb, Ingwer, Chilisalز, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen.

Spitzkohl: Vom Spitzkohl den Strunk entfernen und den Spitzkohl in zwei Zentimeter große Blätter schneiden. In einer großen, tiefen Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Spitzkohlblätter darin anbraten, die Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen.

Apfelspalten: Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Anrichten: Das Rahmkraut auf warmen Tellern verteilen, die Kalbshaxenscheiben darauf anrichten, die Spitzkohlblätter außen herum verteilen und die Apfelspalten dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 19. Oktober 2012