

Gratiniertes Schäufele mit Meerrettich-Kruste

Für 4 Personen

Schäufele:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	1kg Schweinsschulter, geräuchert

Rote-Bete:

200 g Rote-Bete	Salz	1 Lorbeerblatt
1 TL Kümmel	1 EL Butter	Zucker

Sellerie:

200 g Sellerie	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer, Zucker
60 g Walnüsse		

Meerrettichkruste:

100 g Butter	20 g Meerrettich	1 EL Meerrettich, aus dem Glas
1 Eigelb	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen und mit Lorbeer und Nelke spicken. Zusammen mit den Pfefferkörnern und dem Thymian in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Schäufele in den Sud geben – es sollte mit Wasser bedeckt sein – und zirka 1 – 1,5 Stunden leicht sieden lassen. Das Schäufele ist fertig, wenn man mit einer Fleischgabel hineinsticht und diese sich leicht wieder herausziehen lässt. Rote-Bete in einen Topf mit Wasser geben, Salz, Lorbeerblatt und Kümmel dazugeben, die Rote-Bete weich kochen, schälen und in feine gleichmäßige Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und raspeln, mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Walnüsse klein hacken und zu dem Sellerie geben. Für die Kruste die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Den frischen Meerrettich schälen und reiben. Eigelb, beide Meerrettiche und Semmelbrösel zu der Butter geben und alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schäufele in gleichmäßig große 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen mit der Kruste gratinieren. 1 EL Butter und Zucker in einem Topf erwärmen, die Rote-Bete darin schwenken. Auf einem vorgewärmten Teller mittig die Rote-Bete anrichten, das gratinierte Schäufele darauf setzen und mit dem Selleriesalat servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 15. Dezember