

Schweine-Schulter mit spanischem Schinken

Für 2 Personen

| | | |
|------------------------------|--------------------|--------------------------|
| 400 g Schweinsschulter | 6 EL Olivenöl | Meersalz, Pfeffer |
| 2 Zweige Thymian | 400 g Spitzkohl | 4 EL Butterschmalz |
| 20 g geräucherter Bauchspeck | 50 ml Gemüsebrühe | 100 ml Jus |
| Kümmel, gemahlen | 6 Pimentos Patrone | 40 g spanischer Schinken |

2-3 EL Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer und Thymianblätter mischen und das Fleisch damit einreiben. In einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Dann das Päckchen im Wasserbad bei 69 Grad, ca. 1,5 Stunden garen. (Man kann das Fleisch auch in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und dann im Ofen mit dem Niedriggarverfahren bei 75 Grad ca. 6 Stunden garen.) Den Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Kohlstreifen und den Speck leicht anschwitzen und mit Brühe und 30 ml Jus ablöschen. Den Kohl weich schmoren und mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken. Restliche Jus erwärmen. Die Pimentos in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl kurz heiß anbraten, dann herausnehmen und mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, mit Meersalz würzen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, mit Salz, Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. Dann in Scheiben aufschneiden. Auf vorgewärmten Teller mittig den Spitzkohl anrichten. Darauf die Bratenscheiben, die Pimentos und Schinken anrichten, etwas Jus anrichten und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 04. Januar 2010