

Schweine-Bäckchen mit Parma-Schinken, Blutwurst und Apfel

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Stange Lauch	1 Karotte
4 Schweinebäckchen	50 g Schweineschmalz	100 ml Weißwein
Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Kümmel	400 ml Geflügelfond
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Kartoffeln, fest	2 EL Erdnussöl
1 fester Apfel	2 EL Butter	1 TL Puderzucker
50 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	120 g Blutwurst
100 ml Bratenjus		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und das Weiße in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schweinebäckchen würzen und in einem Schmortopf mit Schweineschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zu den Schweinebäckchen geben, glasieren und mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer, die Kräuter und den Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und bei niedriger Temperatur ca. 1,5 Stunden zugedeckt leicht kochen bis die Schweinebäckchen butterzart sind. Schweinebäckchen herausnehmen und auskühlen lassen, den Fond passieren. Die ausgekühlten Schweinebäckchen mit dem Parma-Schinken einwickeln. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, danach in feine Streifen schneiden und die Schweinebäckchen darin einwickeln, in Frischhaltefolie fest einpacken und kurz kalt stellen. Von den eingepackten Schweinebäckchen die Folie entfernen und die Bäckchen mit dem Kartoffelmantel in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun und knusprig anbraten. Kartoffeln beim Braten immer wieder übergießen und mit Meersalz würzen. Den Apfel mit Hilfe eines runden Ausstechers in kleine Halbmonde ausstechen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Blutwurst in 5 mm dicke Stücke schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Für die Sauce den Schweinebäckchenfond und auf 150 ml einkochen, Bratenjus zugeben und 1 EL Butter einschwenken. Die Schweinebäckchen mit der Sauce und dem Apfel anrichten. Dazu passt Blattspinat.

Jörg Sackmann 31. Januar 2012