

Schweinshaxe mit gedünstetem Spitzkraut

Für 4 Personen

Für die Haxe:

4 Schweinhaxen à 400-450 g Salz 1 TL Pfeffer

dunkles Bier

Für das Spitzkraut:

1 TL Senfkörner 1 TL Dijon-Senf 1 TL körnigen Pommery-Senf

1 TL süßen Senf 400 g Spitzkohl 2 Schalotten

1 Knoblauchzehe 2 EL Butter 1 Msp. Cayennepfeffer

Außerdem:

4 Laugenstangen

Am Vortag die Schweinhaxen in einen Bräter einlegen, mit kaltem, gesalzenen Wasser aufgießen. Zugedeckt und kühl über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Schweinhaxe abwaschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haxenhaut mit einem scharfen Messer zuerst von oben nach unten und dann quer im Abstand von etwa 3 cm einschneiden, so dass ein Rautenmuster auf der Haut entsteht.

1 EL Salz und Pfeffer vermischen und die Haxen von allen Seiten damit einreiben.

Die Schweinhaxen auf ein Backofengitter geben und in die mittlere Schiene des Ofens schieben. In die untere Schiene ein tiefes Backblech geben und so viel Wasser angießen, dass das Blech zu etwa $\frac{3}{4}$ mit Wasser befüllt ist. So im Ofen die Haxen ca. 2,5 Stunden garen.

Während des Garens die Haxen immer wieder mit Wasser oder dunklem Bier bepinseln.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 200 Grad erhöhen.

Für das Spitzkraut die Senfkörner im Mörser grob mahlen, in einem Topf mit Wasser kurz aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Senfkörner kurz quellen lassen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die 3 Senf-Sorten vermischen und die Senfkörner untermischen.

Das Spitzkohl waschen, putzen. Die Blätter ablösen, evtl. harte Strunkteile ausschneiden. Spitzkohlblätter in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen.

Die Schalotten in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe ganz fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen.

Spitzkohlstreifen dazugeben und durchschwenken, sodass er eben nur zusammenfällt.

Etwas von der Senfmischung untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer das Kraut abschmecken.

Zum Anrichten eine ganze Schweinhaxe auf den Teller legen und das Spitzkraut dazugeben. Dazu eine Laugenstange reichen.

Andreas Schweiger am 30. September 2021