

Bayerisches Eisbein

Für 4 Personen

Für das Garen der Haxe:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1 TL Zucker	1 gepök. hint. Schweinshaxe	3 Scheiben Ingwer
1 TL Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	2 kl. getr. rote Chilischoten
3 Wacholderbeeren		

Zum Servieren:

4 EL braune Butter	5 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. rote Chilischote	1 Scheibe Ingwer	1 Knoblauchzehe

Für die Sauce:

80 g mehligk. Kartoffel	300 ml Hühnerbrühe	80 g Sahne
12 EL Sahnemeerrettich	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	mildes Chilisalz
frisch gerieb. Muskatnuss	1 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ Wirsing	Salz	2 Karotten
100 ml Hühnerbrühe	2 EL braune Butter	mildes Chilisalz
Muskatnuss	2 EL geh. Walnüsse	

Für die Haxe in einem großen Topf 4 l Wasser aufsetzen. Die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken darauf feststecken.

Die gespickte Zwiebel mit dem Zucker in den Sud geben und aufkochen.

Die Schweinshaxe waschen und im Sud etwa $3\frac{1}{2}$ Stunden weich köcheln, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Dabei etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit Ingwer, Pfefferkörner, Kümmel, Chilischoten und Wacholderbeeren hinzufügen.

Anschließend die Haxe aus dem Kochsud heben und etwas abkühlen lassen, die Schwarte (nach Belieben dazu servieren) und Knochen entfernen. Das magere Fleisch (ca. 650 g) in seine natürlichen Segmente teilen und bis zum Servieren im Sud warmhalten.

Währenddessen für die Sauce die Kartoffel schälen, waschen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in der Brühe etwa 20 Minuten weich garen. Dann die Sahne mit Meerrettich und Senf dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Chilisalz und etwas Muskatnuss abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Für den Wirsing den Kohl putzen, waschen und vierteln, den harten Strunk entfernen. Den Wirsing in die einzelnen Blätter teilen, diese waschen und in etwa $1\frac{1}{2}$ cm große Stücke schneiden. In Salzwasser 6 bis 8 Minuten gerade weich garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das übrige Wasser mit den Händen gut ausdrücken.

Inzwischen die Karotten putzen, schälen und in 6 bis 8 mm große Würfel schneiden. Mit der Brühe in eine große tiefe Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 8 bis 10 Minuten weich garen.

Den abgetropften Wirsing hinzufügen und darin erhitzen. Die braune Butter untermischen, den Wirsing mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und die Walnüsse untermischen, warmhalten.

Zum Servieren der Haxe die braune Butter mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Chili, Ingwer und Knoblauch in einer Pfanne bei milder Temperatur erhitzen. Die Fleischsegmente in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und darin wenden. Den Wirsing auf vorgewärmte Teller verteilen, die Fleischscheiben darauflegen und die Sauce darum herumverteilen.

Alfons Schuhbeck am 19. Januar 2021