

Asiatische Schwein-Haxe mit Ingwer-Knödeln

Für 4 Personen

2 Schweinshaxen	2 Möhren, mittelgroß	1 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	70 g Ingwer, frisch	1 TL Koriandersaat
2 Stangen Zitronengras	1 Schote Chili, rot, klein	800 ml Geflügelfond
100 ml Sojasoße	3 EL Honig, flüssig	2 EL Sesamöl
3 Tomaten	100 ml Sahne	250 g Brötchen, altbacken
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	60 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Muskatnuss
1 Bund Koriandergrün	3 Stiele Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer, Mehl

Die Schweinshaxen längs bis zum Knochen aufschneiden, diesen auslösen und das Fleisch flach in eine Schale legen. Über Nacht unabgedeckt im Kühlschrank austrocknen lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze oder auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (oder mit einer Rasierklinge) im Abstand von einem Zentimeter einritzen. Dabei darauf achten, nicht in das Fleisch zu schneiden. Die Haxen gut mit Küchenkrepp trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte dabei großzügig salzen. Die Möhren schälen, den Lauch putzen und waschen. Den Knollensellerie schälen und vierteln. Ein Viertel sowie die Möhren und den Lauch in walnussgroße Stücke schneiden. Alles in einem entsprechend großen Bräter verteilen und die Schweinshaxe mit der Schwarte nach oben darauflegen. 50 Gramm des Ingwers schälen und in Scheiben schneiden. Die Koriandersamen in einem Mörser grob zerstoßen. Die Zitronengrasstangen in Stücke schneiden, danach die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und grob würfeln. Die Gewürze mit dem Geflügelfond mischen und auf das Gemüse im Bräter gießen. Die Schweinshaxen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten braten. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterschalten und die Schweinshaxen weitere ein bis anderthalb Stunden braten. Die Sojasoße mit Honig und Sesamöl mischen und die Schwarte etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit eine schöne dunkle Kruste entsteht. Für die Ingwerknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die restlichen 20 Gramm Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben. Alles in 20 Gramm Butter andünsten. Anschließend mit Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Nun die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Wenn die Knödelmasse zu feucht sein sollte, etwas Mehl untermischen. In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Brötchenmasse zu Knödeln formen und in das leicht siedende Wasser geben. Zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken. Nun die Knödel herausnehmen und in 40 Gramm Butter goldbraun anbraten. Zuletzt mit der frisch gehackten Petersilie bestreuen. Das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten. Daraufhin die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den aufgefangenen Sud mit der Sahne und den Tomatenwürfeln aufkochen, dann weitere fünf Minuten köcheln lassen. Das Koriandergrün fein hacken und bis auf einen kleinen Rest untermischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haxen in Scheiben schneiden, zusammen mit den Knödeln anrichten und mit der Soße beträufeln. Abschließend mit dem übrigen Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2010