

Schweine-Bäckchen mit Kraut und Rüben

Für 2 Personen

6 Schalotten	2 Knoblauchzehen	400 g Schweinebäckchen
Meersalz	1 EL Butterschmalz	200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
300 g Steckrübe	4 EL Butter	ca. 200 ml Mineralwasser
1 Prise Curry, mild	300 g Möhren	30 g Ingwer
300 g Spitzkohl	1 EL Estragonessig	1 EL Rapsöl
1 EL Haselnussöl	weißer Pfeffer	ca.1 TL Kümmel, frisch gemahlen
1 EL grober Senf	2 EL Joghurt aus Schafsmilch	

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. 4 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schweinebäckchen salzen, und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im Bratfett anrösten, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, Die Kräuterzweige zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1-1,5 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit Steckrübe schälen, in große Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, die Steckrüben zugeben, ca. 100 ml Mineralwasser angießen, mit Salz und Curry würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich dünsten. Für das Karottenpüree 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Butter Schalotten anschwitzen, Möhren zugeben kurz anschwitzen, ca. 100 ml Mineralwasser angießen, leicht salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich garen. Anschließend die Möhren fein pürieren. Ingwer schälen, fein reiben und unter die pürierten Möhren mischen, mit Salz abschmecken. Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden und Estragonessig, Rapsöl und Haselnussöl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kümmel würzen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Evtl. vor dem Servieren nochmal nachwürzen. Die weich geschmorten Bäckchen herausnehmen und den Fond auf dem Herd um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Diesen mit Kümmel und grobem Senf abschmecken. Anschließend die Bäckchen wieder in der Sauce heißlegen. Zum Servieren die Schweinebäckchen mit der Sauce in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die pürierten Möhren als Nocken, Steckrüben, Krautsalat und Joghurt daneben anrichten.

Michael Kempf 30. März 2012