



Haxenmedaillons auf Rahmwirsing

Zutaten

für 4 Personen:
2 gr. Schweins-
haxen
1 EL Öl
1/2 l helles Bier
Jodsalz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 l Brühe oder
Wasser
Kümmelpulver
nach Bedarf

Für den Wirsing

1 Kopf deutscher
Wirsing
1 EL Butterschmalz
100 g magerer
gewürfelter Speck
1 gr. Zwiebel
1 l Brühe
75 ml Sahne
Jodsalz, Pfeffer
1 EL Butter

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe schälen, längs halbieren und die Haxen damit einreiben. Mit Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter setzen. 1/4 l Wasser oder Brühe angießen und in den auf 200 °C (Umluft 175 °C) vorgeheizten Backofen geben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 175 °C (Umluft 155 °C) reduzieren und die Haxen ca. 2 Stunden garen, bis sich das Fleisch einfach von dem Knochen lösen lässt. Zwischendurch immer wieder mit dem Bier und der Brühe glasieren. Darauf achten, dass die Haxen nicht „trocken liegen“. Zum Ende nach Geschmack mit Kümmel nachwürzen. Das Fleisch dann von den Knochen lösen und auf dem Wirsing servieren. Mit etwas Bratfond übergießen.

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen. Den Wirsingkopf vierteln, den Strunk heraus schneiden und die Blätter grob zerschneiden. Anschließend gut waschen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebelwürfel dazugeben und hell andünsten. Nun die Wirsingblätter dazugeben, ebenfalls kurz andünsten und die Brühe anfüllen. Leicht köcheln lassen und die Flüssigkeit einreduzieren.

Nach ca. 45 Minuten die Sahne dazugeben und nochmals ca. 10 Minuten einköcheln, bis der Fond sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und einem Stich Butter abschmecken.

Dazu: geröstete Kartoffeln.