

## Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

### Schweinskotelett mit geschmortem Braunschweiger Kraut & Sesam



**3 Stunden 15 Minuten/aufwendig**

### Zutaten für 4 Personen

ca. 2 Schweinshaxln

Für den Fond:

600 g Schalotten (geschält und grob geschnitten), 3 Zehen Knoblauchzehen (geschält und angedrückt), 50 g Ingwer (geschält und geschnitten), 20 g Koriander-Samen, 150 g Schweinsschmalz, 5 Liter Wasser.

Für die Weißbrot-Croûtons: 2 EL Butterschmalz, 4 EL Weißbrot vom Vortag (kleinwürfelig geschnitten).

Für die Schweinskotelett-Kruste:

2 EL Rückenfett, 4 EL Croûtons, 4 EL Senfgurken (eingelegt), 2 EL Knoblauch (schwarz fermentiert), 4 EL Schweinshaxl (kleinwürfelig geschnitten).

Für das Schweinskotelett:

2 EL Schweinsschmalz, 2 Schweinskoteletts mit Knochen á 450 g, Salz, 2 Stück Schweinsnetz.

Für das Braunschweiger Kraut mit Sesam:

90 g Zuckerrüben-Sirup, 1500 ml Schweinshaxl-Fond, 110 g Tahin (Sesampaste), 1 Kopf Braunschweiger Kraut (eingelegt und fermentiert/ milchsauer in Salzlake vergoren; ersatzweise Sarma-Kraut), 4 EL Sesam.

Für den Saft:

ca. 400 ml Schweinshaxl-Fond, ca. 240 ml Krautschmorsaft, ca. 100 ml Schweinshaxl-Fond, 4 Zweige Koriander

### Zubereitung

Die Schweinshaxln (ohne Klauen) von Rückständen und Borsten befreien und wässern. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Koriander in einer großen Kasserolle im Schmalz anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und die Haxln zufügen. In ca. 2 ½ Stunden auf kleiner

Hitze, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst) weich kochen. Währenddessen den aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen. Anschließend die Haxln aus dem Fond nehmen und in kaltes Wasser einlegen.

Die Haxln auslösen und die gallertartigen Stücke sowie die Schwartenstücke kleinwürfelig schneiden und beiseite stellen.

Die Fleischteile separiert aufbewahren und anderweitig verarbeiten.

Den Fond durch ein Haarsieb passieren und beiseite stellen.

Für die Weißbrot-Croûtons vom Toast-Wecken die Brotkruste entfernen, das Brot in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Würfel darin rundum leicht goldgelb rösten.

Für die Schweinskotelett-Kruste von einem gut fettummantelten Kotelett einen Teil des Rückenspecks abschneiden und kleinwürfelig schneiden.

Die eingelegten Senfgurken auf einem Küchenpapier trocken tupfen. Gurke, Knoblauch und Schweinshaxl kleinwürfelig schneiden und mit den Rückenspeck-Würfeln und den Weißbrot-Croûtons vermischen.

Die beiden Schweinskoteletts großzügig salzen. Das Schmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Koteletts rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und überkühlen lassen.

Die Pfanne nicht auswaschen, sondern für später zum Ansatz der Sauce verwenden und so die vorhandenen Röstaromen nutzen

Die Fleischstücke großzügig mit der Kruste bedecken und diese leicht an das Kotelett andrücken. Das Schweinsnetz in kaltem Wasser gut wässern.

Das Netz behutsam in ca. DIN-A4 große Stücke portionieren und das Fleischstück samt Fülle vorsichtig, ohne das Netz zu beschädigen, einschlagen. Dabei darauf achten, dass das Netz am Knochen vorbei liegt und auf der Unterseite (Liegefläche) gut abschließt.

Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr bei Umluft auf einem Gitterrost (unterhalb eine Abtropfschale stellen) ca. 20 Minuten garen. Danach herausnehmen und bedeckt einige Minuten rasten lassen.

Für den Kraut-Schmorsaft in einen Schmortopf den Sirup bei geringer Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit Fond aufgießen, Tahin einrühren und aufkochen lassen.

Den Strunk des Krautkopfes vorsichtig ausschneiden, dabei darauf achten, dass der Kopf nicht auseinander fällt, jedoch die einzelnen Krautblätter vom Strunk gelöst sind.

Mit der Unterseite (Strunkseite) nach oben in den Schmortopf legen und zudecken. Die Flüssigkeit muss unbedingt durch die Strunköffnung zwischen den einzelnen Blättern bestmöglich eindringen, um den Kraut möglichst viel Geschmack zu verleihen. Je nach Größe des Krautkopfes Größe etwa 1 Stunde bei 200 °C garen. Danach den Kopf wenden, Deckel entfernen und weiter 20 Minuten garen. Aus dem Rohr nehmen und für einige Minuten in Schmorfond belassen. Anschließend herausheben und auf einem Teller abtropfen lassen. Den Schmorsaft für die Sauce weiterverarbeiten.

Sesam im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 7 Minuten goldgelb rösten. Den geschmorten Krautkopf mit dem Schmorsaft benetzen und großzügig mit Sesam bestreuen.

Für den Saft in der Bratpfanne den Schweinshaxl-Fond bis zum Karamellisationspunkt einkochen lassen. Den Krautschmorsaft zufügen, etwas verkochen lassen und gegebenenfalls mit etwas Schweinshaxl-Fond auf die gewünschte Konsistenz bringen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen. Den Koriander grob zupfen, hacken und zufügen.

Die Koteletts aufschneiden und mit einer Tranche Kraut und Saft auf Tellern anrichten.