

Rezept der Woche

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Preiselbeeren, Mandelblättchen und Meerrettich

Zutaten für 4 Portionen

12 Schweinebäckchen, 100 g gewürfelter Knollensellerie, 100 g gewürfelte Möhre, 200 g gewürfelte Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 200 ml Rotwein, ½ Liter Kalbsfond, 150 g Butter, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Zweige Rosmarin, 2 EL Mandelblättchen, 1 Stück Meerrettich, 2 EL Preiselbeeren, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, 1 Nelke, 20 schwarze Pfefferkörner, Salz und Pfeffer, Rapsöl zum Anbraten

Die Bäckchen in einem Bratentopf in heißem Öl anbraten, dabei pfeffern und salzen. Das gewürfelte Gemüse dazugeben und mitbraten, währenddessen auch das Tomatenmark dazugeben und alles unter ständigem Rühren weiter rösten.

Dann mit 100 ml Wasser ablöschen und die Mischung damit glasieren, d. h., die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Wenn alles wieder anfängt zu brutzeln, mit dem Wein und der Brühe ablöschen, die gemörserten Gewürze dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze runterschalten und die Bäckchen ca. 1,5 - 2 Stunden leise vor sich hin schmoren lassen, dabei darauf achten, dass die Bäckchen vom Schmorfond fast bedeckt sind, bzw. zwischendurch immer wieder umrühren, damit das Fleisch, welches nicht bedeckt ist, nicht trocken wird.

Am Ende der Schmorzeit die Bäckchen im Ofen abgedeckt warm stellen und die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren.

Die Sauce dann sämig einkochen und mit Pfeffer und Salz würzen, warm stellen.

Die Butter in Stücke schneiden und in einer Pfanne aufschäumen, die Mandelblättchen darin anrösten, die in 2 cm-Stücke geschnittenen Frühlingszwiebeln und Rosmarin dazugeben und durchschwenken.

Die Buttermischung leicht salzen und pfeffern und die Bäckchen darin ein paar Minuten marinieren.

Die Bäckchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit der Sauce, ein paar Kleckse Preiselbeere und der Mandelbuttermischung anrichten.

Dann noch etwas frischen Meerrettich darüber hobeln.