Schweinshaxe aus dem Ofen an Cidre-Sauce mit Orange

Die Schweinshaxe wird im heissen Ofen (220°) angebraten und danach bei 100° geschmort. So wird die Garzeit gegenüber dem Niedertemperaturgaren (siehe da) deutlich verkürzt: knapp 2 statt gut 3 Stunden. Die Haxe wird dabei nicht ganz so saftig wie beim Niedertemperaturgaren, aber dennoch wird sie zart und keinesfalles trocken. Nicht ganz perfekt, aber fast.

Der Cidre sorgt für eine leichte Fruchtigkeit der Sauce, die zum Schluss mit Orangenzesten gewürzt wird. Wenig Ingwer unterstützt das feine Orangenaroma. Es ist keine süssliche, sondern eine frisch wirkende Sauce die gut zum Schweinefleisch passt.

Zutaten (1-2 Portionen)

1	Schweinshaxe ganz
	Salz und Pfeffer
	Rapsöl
	Cidre

Sauce

1	Frühlingszwiebel
10g	Tafelbutter
1/2Tl	Mehl
1dl	Cidre (nicht süss)
1dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Ingwer geraspelt
1Tl	Dijon-Senf
1/3	Orangenschale
1	kleine Handvoll Petersilie
40g	Sauerrahm

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen. Ein Bratgeschirr mit Rapsöl ausstreichen und im Ofen ein paar Minuten aufwärmen.

Schweinshaxe ringsum salzen, pfeffern, mit Rapsöl einstreichen, in das Bratgeschirr legen und in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten Schweinshaxe wenden. Nach weiteren 15 Minuten Ofentemperatur auf 100° zurückstellen und den Ofen für 2 Minuten entlüften. Schweinshaxe mit Cidre übergiessen und 1 bis 1,5 Stunden schmoren lassen. Wenn sich das Fleisch deutlich vom Knochen ablöst, ist die Haxe gar. Bratensaft zur Sauce sieben.

Frühlingszwiebel fein hacken, Ingwer raspeln. Petersilie hacken.

Tafelbutter schmelzen, sobald sie leicht aufschäumt, Zwiebel zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und verrühren. Cidre, Bouillon, Senf und Ingwer zugeben und auf einen Drittel einkochen lassen. Petersilie und Sauerrahm zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Orangenzesten zugeben und sogleich anrichten.

Knochen aus der Haxe lösen und das Fleisch gut 1 cm dick tranchieren. Auf der Sauce anrichten und mit ein paar Orangenzesten dekorieren.

Schweinshaxe angebraten

Schweinshaxe gegart