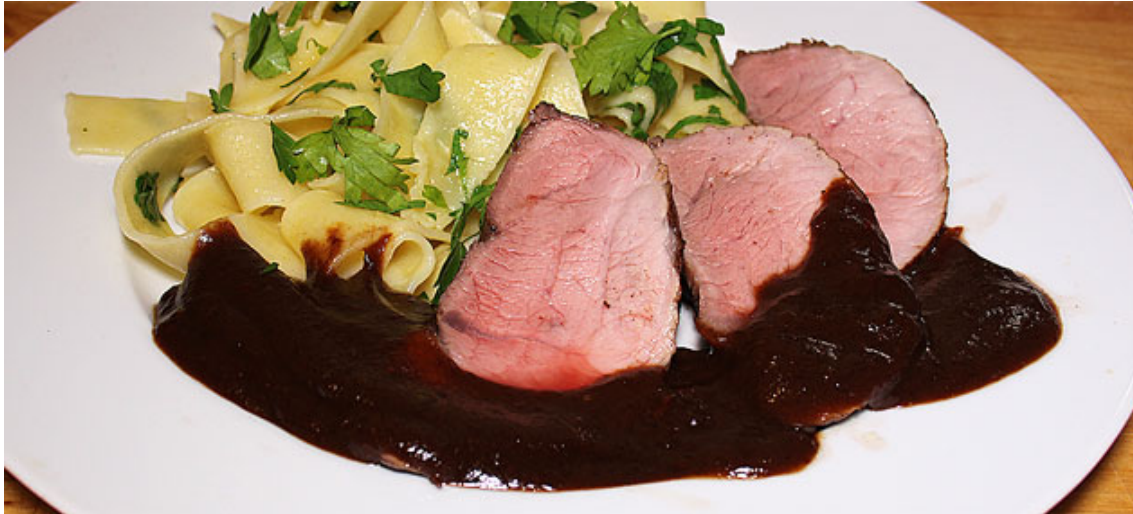




Schweinshuft mit Pflaumensauce

Die Schweinshuft ist das oberste Stück vom Stotzen. Ein zartes Stück, das nach kurzem Anbraten bei niedriger Temperatur im Ofen gegart auch schön saftig wird. Die herb-süßliche Pflaumensauce kann durchaus als klassische Beigabe zum Schweinsbraten gelten. Kräftig gewürzt mit Sojasauce, Ingwer, Sternanis, Peperoncino und Knoblauch, hat sie einen fernöstlichen Einschlag. Portwein und etwas Essig verleihen ihr dazu eine besondere Raffinesse. Die Sauce wird mit reichlich Dörripflaumen recht dickflüssig und sollte dem Schweinsbraten nicht zu knapp beigegeben werden.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Schweinshuft
1/2El	Apfelessig
1El	Rapsöl
1El	Sojasauce (Kikkoman)
2Msp	Zimt
1	grosse Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

Sauce:

150g	Dörripflaumen, entsteint
1dl	roter Portwein
1/2El	Apfelessig
1,5El	Sojasauce (Kikkoman)
1,5dl	Einweichwasser
1Tl	Bouillonextrakt
1	kleiner Peperoncino
2	Knoblauchzehen
20g	Rohrzucker
1Tl	Ingwer gemahlen

Zubereitung

Knoblauchzehe schälen und längs halbieren, die Schweinshuft ringsum damit einreiben, Knoblauchzehe dabei nochmals anschneiden, damit mehr Knoblauchsaff frei wird. Schweinshuft ringsum salzen und pfeffern.

Essig, Öl, Sojasauce und Zimt miteinander verquirlen. Die Schweinshuft mit zwei Dritteln davon ringsum einpinseln. 2 Stunden ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Schweinshuft ringsum in Bratbutter anbraten. In ein Ofengeschirr legen, mit dem Rest der Marinade einpinseln, Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 65° garen. Das dauert ca. 1 1/2 Stunden.

Dörripflaumen zu groben Stücken schneiden und in eine Schüssel geben. Heisses Wasser dazugiessen bis die Pflaumen knapp bedeckt sind. Sternanis auseinanderbrechen und zugeben. 20 bis 30 Minuten einweichen.

Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu kleinen Streifchen schneiden. Knoblauch hacken.

Dörripflaumen mit dem Sternanis aus dem Einweichwasser nehmen und in eine Pfanne geben. Alle weiteren Zutaten für die Sauce inklusive 1,5dl Einweichwasser zugeben, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben. Die Sauce sollte recht dickflüssig sein, etwa wie eine Konfitüre. Nach Bedarf mit Soja-Sauce, Zucker und ev. Essig abschmecken.

Schweinshuft tranchieren, auf heissen Tellern anrichten und mit reichlich Pflaumensauce umgiessen.





