



Geräucherte Schweinsschulter an Sauce Robert

Grundlage der klassischen Sauce Robert sind Weisswein, Zwiebel und Senf. In meiner Version kommen Meerrettich, Zitronensaft und etwas Rahm hinzu, abgeschmeckt wird sie einfach mit Salz und Pfeffer, ohne Bouillon oder einer salzigen Grundsauce. So behält sie ihren einfachen, säuerlichen Charme und passt gut zu geräuchertem Schweinefleisch.

Die geräuchert Schweinsschulter ist das ausgebeinte Schüfeli, das wie das Rollschinkli hierzulande früher gern an Feiertagen aufgetischt wurde. Es ist bereits gewürzt und darum einfach in der Zubereitung. Es braucht lediglich Zeit um im heissen Wasser zu ziehen. Damit das Fleisch nicht zäh wird, darf das Wasser nicht kochen, sondern es sollte bei 80°-90° nur leicht simmern - und das braucht Geduld, so 2-3 Stunden.

Zutaten

- 1 geräucherte Schweinsschulter (650g)
- 2 Zwiebeln (ca. 80g)
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 2dl fruchtiger Weisswein
- 2Tl Dijon-Senf (leicht gehäuft)
- 1Tl Meerrettichpaste
- 1El Zitronensaft
- 1Tl Zucker
- 1dl Vollrahm
- Maizena
- Bratbutter

Zubereitung

Schweinsschulter 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann in ca. 80°-85° heissem Wasser für ca. 2 1/2 Stunden ziehen lassen. Wers genau nimmt,

misst die Kerntemperatur: 76-78° sind optimal. Danach kann die Schulter bei ausgeschalteter Herdplatte im heissen Wasser mindestens eine halbe Stunde warmgehalten werden.

Sauce:

Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Beides bei milder Temperatur ca. 2-3 Minuten andünsten, ohne dass die Zwiebeln dabei Farbe annehmen. Mit dem Weisswein ablöschen, Lorbeerblätter, Senf, Meerrettichpaste, Zitronensaft und Zucker zugeben. Gut verrühren und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Rahm dazugiessen, mit Salz, Pfeffer und ev. Zucker abschmecken. Nach Belieben mit Maizena abbinden.



Garen bei 85°-90°



Weissweinsud



Sauce Robert gebunden

