

Alberto's italienische Schweinshaxe (Stinco)



1 ½ kg Schweinshaxe(n)

250 ml Brühe

150 g Kirschtomate(n)

4 Schalotte(n)

3 Lorbeerblätter

2 EL Rosmarin

1 TL Thymian

4 Zehe/n Knoblauch

50 ml Balsamico, dunkel

1 Bund Schnittlauch

Öl, Butter,

Salz und Pfeffer

Butter

Bier, Eiswasser oder Weißwein

Schweinshaxe waschen. etwas Fett abschneiden und mit Salz, Pfeffer, 2 gepressten Knoblauchzehen und mit Rosmarin und Thymian (beide fein gehackt) einreiben und ruhen lassen.

Haxe in reichlich Olivenöl von allen Seiten scharf und dunkel anbraten. Haxe im Dutch Oven auf 200 Grad circa 2-2,5 Stunden garen. (je nach Größe). Ab und zu begießen, entweder mit Eiswasser, Bier oder Weißwein. Am Ende der Garzeit die Haxe in einem warmen nassen Tuch einwickeln und auf circa 60 grad warm stellen.

Bratfett abschöpfen. Schalotten grob geschnitten mit Lorbeer und etwas Butter kurz anbraten. Brühe dazu geben und circa 10 Minuten kräftig reduzieren lassen. Soße durch einen Sieb abgießen. Essig dazu geben und Soße noch etwas einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. anschließend mit etwas Butter montieren.

Kirschtomaten mit Schnittlauch und Knoblauch (beide fein gehackt) in der Butter 5 Minuten schwenken. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen.

Haxe in Scheiben schneiden und mit der Soße und Tomaten sehr warm servieren. Orangenschale großzügig darüber streuen.