Marinierte Schweinshaxe mit Rotweinsauce, 2 Dips und Tagliatelle



Haxe mit Currysaucen- und Marmeladen-Dip und Pasta

Das Team des „Fillet of Soul“ hatte mich zu einem Besuch in seinem Restaurant und einem Essen eingeladen. Ich hätte dann in einem Blogbeitrag darüber berichtet. Ich bin allerdings zur Zeit in einer zahnmedizinischen Behandlung und scheue etwas die Öffentlichkeit. Deshalb habe ich leider abgesagt.

Das „Fillet of Soul“ ist ein Restaurant und Cateringservice direkt in den Deichtorhallen in Hamburg. Die Deichtorhallen sind als einer der renommiertesten Kunstausstellungsorte der Welt bekannt. Das Restaurant bietet eine frische und abwechslungsreiche Küche.

Das Team des Restaurants hat mir nun aber einen Präsentkorb mit einigen Leckereien zugeschickt, die ich verkosten und das

Ergebnis bloggen will. Leider waren im Korb in meiner ersten Assoziation zum Namen des Restaurants kein(e) Steak(s) – eingefroren mit einigen Kühlakkus oder auch eingeschweißt –, aber dennoch einige schöne Produkte. Und so wende ich es ob der fehlenden Hauptzutat – die ich aus dem Tiefkühlschrank dazugebe – doch ins Positive und verwende alle sechs Produkte in einem Gericht. Dabei hätte ich auch an einem Kochwettbewerb teilnehmen können, mit eben der Auflage, alle Produkte im Gericht zu verkochen.

Der Präsentkorb besteht aus einem französischen Rotspon aus Hamburg (!), Jahrgang 2011. Da ich keinen Alkohol trinke, verwende ich ihn für die Marinade und die Sauce. Das Olivenöl natürlich zum Anbraten der Eisbeine. Der Honigessig passt ebenfalls gut in die Marinade. Und dann sind noch drei selbstgemachte Produkte, in schönen, wiederverwendbaren Weck-Einmachgläsern, dabei. Eine Gewürzmischung, deren Aufschrift ich als „Soul-Girl“ entziffere, die aufgrund von u.a. Koriander, Cayennepfeffer und roten Pfefferbeeren fruchtig-würzig schmeckt, und die natürlich auch in die Marinade wandert. Und die fruchtig-süße – keinesfalls scharfe – Currysauce und die Erdbeer-Vanille-Marmelade eignen sich doch hervorragend als Dip für das Fleisch. Wer sagt denn, dass gebratene oder gegrillte Schweinshaxe immer herzhaft-würzig genossen werden muss?

Den Besuch im Restaurant und ein Essen hole ich aber bei Gelegenheit gerne nach.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinshaxen-Scheiben (800 g)

Für die Marinade:

- 2 EL Rotspon aus Hamburg, 2011
- 2 EL Honigessig
- 2 gehäufte TL Soul-Girl-Gewürzmischung
  (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel,

Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 3 EL Olivenöl

- ein Stück Knollensellerie
- 1 Wurzel
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Rotspon aus Hamburg, 2011
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Dips:

- Currysauce
- Erdbeer-Vanille-Marmelade

- Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 4 Stdn. | Garzeit 2 Std.



Schweinshaxe-Scheibe mit Dips, Pasta und Rotweinsauce

Für die Marinade Rotwein, Honigessig, Olivenöl und Gewürzmischung in eine Schale geben und alles verrühren. Kräftig salzen. Schweinshaxen-Scheiben in einen verschließbaren Plastikbeutel geben, Marinade dazugeben, Luft gut herausdrücken und Beutel verschließen. Dann die Marinade gut in das Fleisch einkneten. Vier Stunden bei Zimmertemperatur marinieren, dabei die Scheiben bzw. Den Plastikbeutel jede Stunde wenden.

Sellerie, Wurzel, Tomate, Zwiebel und Knoblauchzehen grob schneiden, Schälen usw. ist nicht notwendig, das Gemüse kocht nur in der Sauce für mehr Geschmack mit und wird danach entfernt. Schweinshaxen-Scheiben aus der Marinade nehmen. Öl in einem Topf stark erhitzen und die Scheiben auf den Fleischseiten sehr kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und etwas mitanbraten. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen. Einmal nach 1 Stunde die Fleischscheiben wenden.

Danach Gemüse herausheben und wegwerfen. Die Sauce braucht nicht mehr viel an Würze, ein wenig Salz, etwas Pfeffer. Eventuell die Schweinshaxen-Scheiben herausnehmen, warmstellen und die Sauce einige Zeit für mehr Geschmack reduzieren. Vor dem Servieren empfiehlt es sich für einen einfacheren Essgenuss, die Knochen der Fleischscheiben zu entfernen. Ein einfacher Vorgang, das Fleisch ist so butterweich, dass es fast allein von den Knochen fällt. Und wenn man in den Knochen etwas Mark findet, kann man natürlich diese „Auster des Schlachters“ vor dem Servieren des Gerichts auslöffeln und essen.

Zum Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Jeweils eine Fleischscheibe auf einen Teller geben und Currysauce und Marmelade als Dips zum Fleisch geben. Pasta daneben geben, Sauce darüber verteilen und servieren.