Schweinshuft im Speckmantel mit Pilz-Peperoni-Sauce

Die Schweinhuft ist Teil des Stotzens und sehr mager. Man kann daraus Schnitzel oder Geschnetzeltes zubereiten. Auch für einen kleinen Braten ist sie bestens geeignet: Dabei geben ihr reichlich Rosmarin, Knoblauch und Bratspeck viel Geschmack. Am besten wird die Schweinshuft bei niedriger Temperatur bis zu eine Kerntemperatur von ca. 63° gegart, so bleibt das Fleisch bestimmt saftig.

Dazu eine Sauce mit Siitake-Pilzen und Peperoni. Die Shiitake-Pilze sind nicht sehr geschmacksintensiv, besitzen aber die Geschmacksnote "umami", was mit fleischig oder vollmundig übersetzt werden könnte. Zusammen mit den Peperoni sind sie eine gute Ergänzung zur würzigen Schweinshuft.

Zutaten (2-3 Portionen)

550g	Schweinshuft
60g	Bratspeck
2-3	frische Rosmarinzweige
3	Knoblauchzehen
	Rapsöl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Sauce

150g	Shiitake-Pilze
70g	rote Peperoni
20g	Zwiebel
5cl	Weisswein
2-3	Zweige frischer Thymian
1dl	Hühnerbouillon
20g	Sauerrahm
	Pfeffer und ev. Salz

Zubereitung

Schweinshuft 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich salzen und pfeffern.

Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und fein hacken. In ein Schälchen geben, die Knoblauchzehen dazupressen und soviel Rapsöl zugeben, dass eine leicht flüssige Masse entsteht.

Schweinshuft ringsum mit der Marinade einpinseln.

Haushaltfolie auslegen und die Speckscheiben aneinander liegend darauf legen. Schweinshuft auf den Speck legen und mit Hilfe der Folie einrollen. Mit Küchenschnur einbinden.

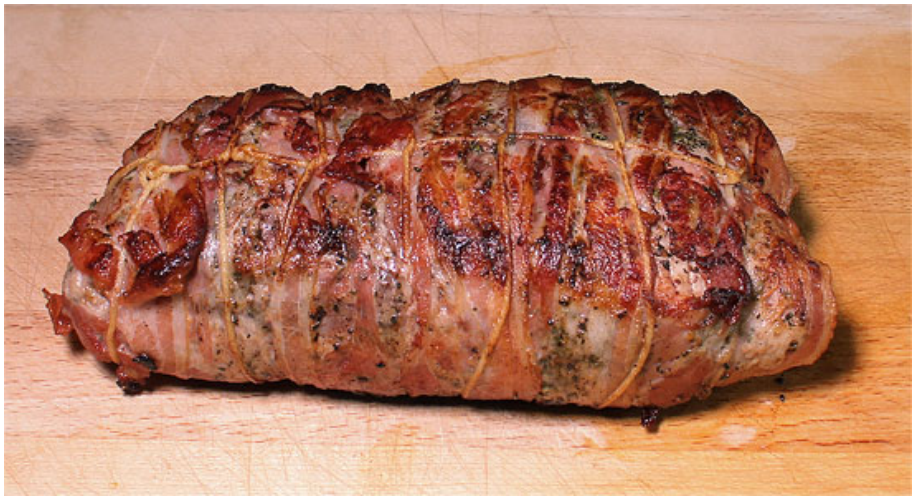
Ofen auf 80° vorheizen.

Schweinshuft in reichlich Bratbutter ringsum anbraten. In ein Ofengeschirr geben, Bratenthermometer einstecken und bis zu einer Kerntemperatur von 63° garen. Das dauert ca. 1 1/2 Stunden.

Stiele von den Shiitake ausbrechen und die Hüte zu groben Würfeln schneiden, Peperoni würfeln, Zwiebel hacken. Alles zusammen in der gleichen Pfanne wie die Schweinshuft ca. 5 Minuten dünsten, Weisswein dazugiessen und bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Bouillon dazugiessen, und die Pfanne von der Herdplatte ziehen, kurz bevor die Schweinshuft gar ist aufkochen, Bouillon etwas einkochen lassen. Sauerrahm zugeben und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Schweinshuft aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen.

Die Muskelfasern verlaufen quer zum Braten, daher sollte man die Schweinshuft diagonal tranchieren.

Sauce auf heissen Tellern anrichten und die Schweinshuft darauflegen.

BOUILLON
Huhn · Poule · Pollo
2019
Roche Vineuse
CAVE ST-PIERRE
Sauerrahm