



Ueberbackenes Nussschinkli mit Kräuter- Käsekruste auf weissen Bohnen

Das Nussschinkli wird aus dem Stotzen des Schweins geschnitten, aus der Nuss, wie der Name sagt. Es ist nach dem Filet das zarteste Stück vom Schwein und weist sehr wenig Fett auf. Das Rollschinkli lässt gleich wie das Nussschinkli zubereiten, es wird aber aus der Schulter geschnitten und ist etwas fettreicher. Beide werden gepökelt und anschliessend geräuchert. Am Stück wiegen beide ca. 1kg.

Die klassische Zubereitung ist einfach: Man lässt das Schinkli (1kg) in ca. 80° bis 90° heissem Wasser 1 1/2 Stunden ziehen. Es kann aber auch im Ofen gegart werden (siehe da). Etwas raffinierter ist die Zubereitung des Schinklis als Gratin: Das Schinkli wird zuerst nach der klassischen Art gekocht. Danach wird es in Tranchen geschnitten und auf ein Bett aus weissen Bohnen an Tomatensauce geschichtet. Zum Schluss bestreut man es mit einer Mischung aus Paniermehl, Kräutern und wenig Käse und übergiesst alles nicht zu knapp mit Olivenöl. Dann gehts in den Ofen und was dabei herauskommt ist immerhin festtagstauglich: Saftige Schinkenscheiben, darunter währschaft geschmorte Bohnen und obendrauf ein würziges, leicht knuspriges Kräuterkrüstchen....

Wichtig: Das gekochte Schinkli muss vor dem Tranchieren auf etwa Raumtemperatur auskühlen, damit der Saft nicht ausläuft. Und ein Tipp: Dieses Rezept ist natürlich ideal, um aus Resten von einem gekochten Schinkli etwas Leckeres zuzubereiten.

Zutaten (3-4 Portionen)

1	Nussschinkli (ca. 1kg)
170g	weisse Bohnen getrocknet
1	Zwiebel
ca.15cm	Lauch mit grünem Teil
1Tl	Hühnerbouillon (Konzentrat)
2,5dl	Passata di Pomodoro
2	Knoblauchzehen

1Bd Petersilie
6-7 Zweige frischer Thymian
25g Parmesan gerieben
2El Paniermehl
1dl Olivenöl
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Bohnen abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen.

Nussschinkli 1 1/2 Stunden bei ca. 85° ziehen lassen (Es darf nicht kochen!). Nussschinkli aus dem Wasser nehmen und mindestens 1 Stunde auskühlen lassen (Währenddessen die Bohnen kochen).

Eingeweichte Bohnen eine Pfanne geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Bohnen um ca. 3cm überdeckt. Aufkochen, Schaum abschöpfen und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.

Panade vorbereiten:

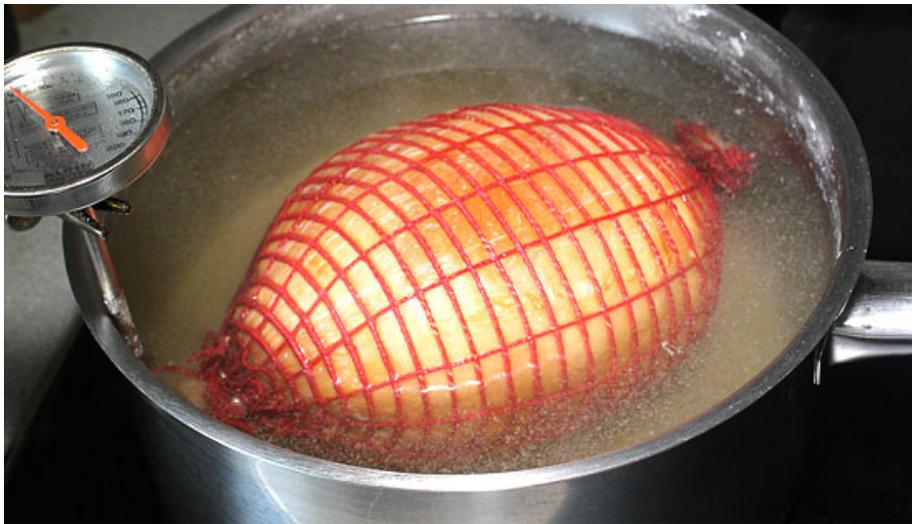
Thymianblättchen von den Zweigen abzupfen. Grobe Stängelteile vom Peterli abschneiden. Beides zusammen mit dem Wiegenmesser fein hacken. Geriebener Parmesan und Paniermehl zugeben und vermischen.

Zwiebel grob hacken. Lauch halbieren und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Zwiebel und Lauch in Bratbutter andünsten bis der Lauch etwas zusammenfällt (ca. 2-3 Minuten). Passata und Knoblauch zugeben, Bouillonkonzentrat unterrühren, mit Pfeffer würzen und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Ev. etwas Wasser zugeben, die Sauce sollte dickflüssig, aber nicht pampig sein. Bohnen dazugeben und vermischen. Nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Das Netz vom Nussschinkli abziehen und das Fleisch in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden.

Bohnen in eine Gratinform geben. Schinkentranchen fächerartig darauflegen und mit der Kräuterpanade bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln bis die ganze Panade mit Öl benetzt ist.

In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 15 Minuten überbacken.





Panade vorbereiten



Zwiebel, Lauch und Passata...



... und weisse Bohnen

