

Spitzbein à la rouenaise an Madeirasofe

© horst ries.de

Im Allgemeinen werden Spitzbeine nur zum Gelieren der Sülze mitgekocht. Ich – Liebhaber von Schwarten und Knorpel – mache allerdings aus Spitzbeinen ein besonderes Gericht.

Da ich der Einzige in der Familie bin, der "sowas" isst, genügen zwei Schweinsfüßchen.

Die Schweinsfüßchen vor dem Kochen längs zwischen den beiden großen Zehen teilen, mit etwas Thymian bestreuen und mit einem Faden in mehreren Windungen wieder zusammenbinden. Das hat den Sinn, dass die Schwarte nicht unkontrolliert aufreißen kann. Ansetzen mit 1L kaltem Wasser bedeckt. Es soll ruhig sieden, aber nicht sprudelnd kochen. Nach einigen Minuten Kochzeit bildet sich schmutziger Schaum auf der Oberfläche. Diesen mit einem Schaumlöffel abschöpfen, sonst wird die Brühe trüb. Das solange fortsetzen, wie sich noch fester Schaum bildet. Das dauert so ungefähr 30min.

Nun in den Topf geben: 5 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, eine halbierte Zwiebel, 1 Stück Sellerie, 1 Möhre, eine kleine Petersilienwurzel, 1 EL Salz und 1 EL Majoran.

1 ½ Stunden im offenen Topf leicht sieden lassen. Dann den Topf vom Herd, nach kurzer „Beruhigungszeit“ das Fleisch herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Alles einige Zeit abkühlen lassen. Die abgekühlten Spitzbeine von den Fäden befreien, auseinandernehmen und die 4 hinteren großen Zehenknochen entfernen. Salzen und pfeffern. Den Hohlraum füllen mit Brät, welches mit etwas Thymian, einigen gehackten Basilikumblättchen und einer halben gehackten Knoblauchzehe nachgewürzt wurde. Die Füßchenhälften ringsherum mit Senf einreiben und 1 Std. in den Kühlschrank. Dann gut mit zerl. Butterschmalz einpinseln, in Semmelbrösel panieren und im Herd auf dem Rost (Alufolie unterlegen) bei 200° 30min backen.

Madeirasofe Kurzvariante: In einem kleinen Kasserol 1 EL Speckwürfel auslassen, darin 1 EL Zwiebelwürfel und 3 gehackte Champignons rösten. 1 TL Mehl überstäuben und bräunen. 1 EL Tomatenmark kurz mitrösten, dann mit ¼ L der Kochbrühe ablöschen.

Die Soße mindestens 30min auf die Hälfte reduzieren und durch ein Sieb passieren. Nun an diesen Fond (~ Demi-Glace) 1 kleines Gläschen Madeira geben und noch mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die gebackenen Spitzbeinhälften auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Soße umgeben.



Dazu Weißbrot und ein trockener Rotwein.

