



Daniel Kurz & Kai Lindner

GERICHT LAREIN ALPE

ASIATISCHE SCHWEINSHAXE MIT SPÄTZLE

SCHWEINSHAXE

10 Schweinshaxen
10 Stangen Zitronengras
4 Stück Galgant
10 Limettenblätter TK
5 Sternanis
5 Knoblauchknollen halbiert
500 ml Reisessig
1 l Sojasauce
200 ml Sesamöl

Zum Garnieren & Servieren

1 Bund Junglauch
3 Stück Chili rot (Pfefferoni)
Sesam schwarz und weiß geröstet
Spätzle

ZUBEREITUNG:

Schweinshaxe

In einem großen, weiteren Topf das Sesam Öl, das angehackte Zitronengras, in Scheiben geschnittenes Galgant und den Knoblauch etwas gehen lassen und dann den Sternanis und die schwarzen Pfefferkörner dazugeben. Nun den Reisessig und die Sojasauce dazugeben, kurz einreduzieren lassen und das Ganze mit Wasser aufgießen. Anschließend die Schweinshaxen einlegen, dass sie komplett mit dem Sud bedeckt sind und alles für zehn Stunden simmern lassen.

Wenn die Schweinshaxe schön weich ist, vorsichtig rausnehmen und den Sud durch ein feines Tuch passieren. Dann die Soße etwas reduzieren und mit Maizena abbinden.

Vor dem Servieren die Schweinshaxe bei 140°C für zehn Minuten frittieren, dann nochmal bei 180°C für weiter sechs Minuten. Auf Tellern mit der Sauce, getoastetem Sesam und Spätzle anrichten und mit Junglauch und Chili garnieren.

Khō Hai Dja – Mahlzeit auf Thailändisch