



HACHSE AUF GRÜNER GRÜTZE

Die Schweinshachse in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen und das Wasser weg-gießen, um überschüssiges Salz auszuschwemmen. Die Hachse mit frischem Wasser einige Zentimeter hoch bedecken und die restlichen Zutaten zugeben. Zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe 3 – 4 Stunden leise köcheln lassen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt. Behalten Sie den Wasserstand im Topf im Auge – das Fleisch sollte stets bedeckt sein –, und schäumen Sie die Brühe regelmäßig ab. Sobald die Hachse gar ist, den Herd ausschalten und den Deckel auflegen, damit sie warm bleibt und nicht trocken wird, während Sie Ihre „Grüne Grütze“ in Angriff nehmen.

In einem weiteren großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Knoblauchzehen einige Minuten blanchieren. Das Gemüse hineingeben und nur 2 – 3 Minuten bissfest garen, damit es leuchtend grün bleibt. Abseihen und die Garflüssigkeit dabei auffangen. Gemüse und Knoblauch in die Küchenmaschine geben, einige Schöpfkellen der Brühe zugießen und alles zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Grütze zu kochen ist ein Kinderspiel – im Prinzip rechnet man 1 Liter Flüssigkeit auf 250 g Maisgrieß, aber folgen Sie besser der Packungsanleitung. Als Flüssigkeit kommt Wasser ebenso infrage wie Brühe. Wenn die nicht reicht, geben Sie einfach noch etwas Wasser hinzu, sodass Sie auf 1 Liter kommen. Die Flüssigkeit in einem großen Topf zum Kochen bringen, den Maisgries einstreuen und nach Anleitung garen. Gelegentlich umrühren.

Anschließend die Butter und den geriebenen Cheddar unterrühren und abschmecken. Das cremige Gemüse-püree über die Grütze gießen und mit einem Spatel vorsichtig unterziehen, sodass Sie einen dekorativen Marmoreffekt erzielen. Die Hachse abtropfen lassen – Brühe und Gemüse zurückbehalten – und von der Haut befreien. Die Grütze auf einer vorgewärmten Platte anrichten, das Fleisch darauflegen, etwas Brühe und Gemüse darüber verteilen und in die Tischmitte stellen.

„Grits“, eine Maisgrütze, ähnlich einer Polenta, ist ein echter Schmackofatz. Das Wort leitet sich übrigens vom altenglischen „Grytt“ für Grieß ab. Vielleicht haben wir Briten mehr mit den Südstaatlern gemein, als wir denken! Sie können für dieses Gericht auch Beinscheibe, Lammhachse oder ein anderes Schmorfleisch nehmen – obwohl gerade der Rauchgeschmack der Hachse für das gewisse Etwas sorgt. Püriertes Gemüse unter die Grütze zu rühren, ist nicht gerade uramerikanisch, eher eine toskanische Angewohnheit beim Polentakochen, aber es verleiht zusätzlich Aroma und Pfiff – meine „Testpersonen“ haben es jedenfalls abgesehen.

Für 4–6 Personen

Für das Fleisch und die Brühe: 3–4 frische Lorbeerblätter
1,5 kg geräucherte Schweinshachse von bester Qualität
2 Stangen Staudensellerie, geputzt und grob gehackt
1 Zwiebel, geschält und grob gehackt
2 Tomaten, grob gehackt
1 grüne Paprikaschote, von den Samen befreit und grob gehackt
3 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
1 kleines Bund Thymian, die Blättchen abgestreift
1 kleines Bund Salbei, die Blätter abgezupft

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Grütze:
2 Knoblauchzehen, geschält
300 g gemischtes Gemüse wie Früh-, Blatt-, Grün-, Schwarzkohl oder Mangold, grob gehackt, dicke Blattrippen entfernt
250 g feiner Maisgrieß
50 g Butter
100 g frisch geriebener Cheddar

Weinvorschlag:
Italienischer Rotwein – ein Primitivo aus Puglia oder sein kalifornischer Cousin, Zinfandel