



Tellerlandschaft mit Kanonenkugeln: Der geröstete Senf bildet einen knusprigen Kontrast zu den schlabbrigen Pilzen.

## Xarra Susanna

### Haxe vom Schwein mit würziger Senfpaste und Judasohren

Die Schwestern des Klosters Maioli kennen eine Vielzahl von Zubereitungen mit *xarra* [KSARRA], also mit der Haxe vom Schwein. Ein ländliches und besonders würziges Rezept ist nach der Klostergründerin Susanna benannt. Soeur Manon Deivox gibt es in ihrem Kochbuch *Bon kom kochon* (Maioli, 2012, S.79) wieder uns schreibt dazu, es komme in der Abtei «praktisch jede Woche einmal auf den Tisch». Kein Wunder, spielt der Senf des Klosters darin eine zentrale Rolle. Er kommt einerseits in Form einer Senfpaste vor, andererseits werden ganze Senfsamen geröstet und ganz am Schluss über das Gericht gestreut. Auch die Judasohren sind kein Zufall, werden sie doch am östlichen Ende der Insel Maioli gezüchtet. Die Jarrets de Porc Susanna haben ein reiches, würziges Senfaroma mit einer kleinen Lebkuchennote, die dem Gericht etwas Feierliches ver-

leiht und in angenehmem Kontrast zu einer leichten Säure steht. Das Fleisch ist überaus zart und saftig. Die Judasohren haben eine schlabbrige Konsistenz, zu der die knusprigen Senfsamen einen strukturierenden Gegensatz bilden. Xarra Susanna wird traditionell mit einem Piment-Koriander-Zimt-Senf gekocht, den die Schwestern selbst herstellen und auch in ihrem Klosterladen verkaufen. Man kann aber auch einen anderen, nach Möglichkeit grobkörnigen Senf verwenden.

#### Für 2 Personen

- 2 Scheiben Haxe vom Schwein zu je 250 g (gemeint ist ein Stück wie man es für Os-sobuco braucht, etwa 5 cm hoch)
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerquetscht
- 350 ml Weißwein
- 1 EL Rotweinessig
- 2 Tomaten (200 g), gehäutet und fein gehackt
- 4 EL Senfpaste mit Piment, Koriander und Zimt – oder ein anderer grobkörniger Senf
- ½ TL Salz
- 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Moutad Maioli oder Schwarzer Senf

*Die Säure des Gerichts hängt auch vom verwendeten Weißwein ab, je nachdem kann man den Essig auslassen.*

- 1 | Haxen salzen und pfeffern. Bratbutter in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen, Haxen darin allseits sorgfältig anbraten, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen haben.
- 2 | Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten, bis sie ebenfalls leicht Farbe angenommen haben.
- 3 | Mit Weißwein und Essig ablöschen, Tomaten, Senf, Salz und Pilze begeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen, Deckel aufsetzen und 1¼ Stunden lang schmoren lassen. Fleisch alle 15 Minuten wenden.
- 4 | Deckel abheben und Fleisch weitere 20–30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Dabei häufig wenden und das Fleisch immer wieder mit Sauce begießen.
- 5 | Eine nicht beschichtete Stahlpfanne erwärmen und die Senfsamen darin rösten, bis sie aufplatzen und einen nussigen Duft verströmen. Sie nehmen dabei eine gräuliche Farbe an. *Es empfiehlt sich, einen Deckel zur Hand zu haben, da die Samen gerne aus der Pfanne hüpfen.*
- 6 | Etwas Sauce auf die Teller oder eine Servierplatte gießen, Haxen daraufsetzen und alles mit geröstetem Senf bestreuen.