

Heather Stewart empfiehlt:

Glazed Ham (Christmas Ham)

& Hatters Hill Pinot Noir

Zutaten für den Schinken

3 – 4 kg Schinken, nur gepökelt!
Wasser (zum Bedecken)
2 Zwiebeln, geviertelt
2 Karotten, grob zerteilt
2 Selleriestangen
2 – 3 Lorbeerblätter
10 – 12 schwarze Pfefferkörner
6 ganze Nelken (für den Sud)



Zutaten für die Glasur

200 g brauner Zucker
150 ml Orangensaft
2 EL Dijon-Senf
3 EL Honig
Handvoll Nelken zum Spicken
2 – 3 EL Aprikosen- oder Orangenmarmelade

Wichtig: In Neuseeland wird der Schinken am Knochen zubereitet. Suchen Sie einen guten Metzger, der Ihnen den gepökelten, aber nicht vorgegarten Schinken am Knochen liefert.

Der gepökelte Schinken muss vor dem Glasieren vollständig durchgegart werden. Garzeit bei 3 kg circa 2:00 Stunden, bei 4 kg circa 2:40 Stunden.

Am Vortag – Vorgaren

Gepökelten Schinken in einen großen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lorbeer, Pfefferkörner und Nelken zufügen. Nun langsam erhitzen, bis es leicht sammert (nicht stark kochen). Je nach Gewicht die oben genannte Zeit

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee



bei sanftem Köcheln garen. Zwischendurch Schaum abschöpfen. Der Schinken ist gar, wenn das Messer bis zum Knochen hineingleitet und das Fleisch weich ist.

Schinken vorsichtig herausheben und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen die Schwarze vorsichtig abziehen (Achtung: die Fettschicht muss erhalten bleiben). Nun das Fett rautenförmig einschneiden; dabei NICHT ins Fett schneiden. In die Schnittkreuzungen kleine Nelken stecken.

Schinken abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Tag des Servierens – Glasieren

Schinken circa 60 Minuten vor dem Glasieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 160 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Für die Glasur Zucker, Orangensaft, Honig und Senf in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze zu einem dicken Sirup einkochen. Für mehr Glanz und Bindung nun die Marmelade einrühren.

Schinken in einen Bräter legen und etwas Wasser angießen. Circa 20 – 30 Minuten durchwärmen.

Temperatur im Backofen auf 180 °C erhöhen.

Nun den Schinken dick mit dem Sirup bestreichen und 30 – 40 Minuten im Ofen glasieren; dabei alle 10 – 15 Minuten erneut mit dem Sirup bestreichen. Wenn die Glasur goldbraun glänzt und eine karamellisierte Oberfläche hat, den Schinken aus dem Ofen nehmen und circa 10 Minuten ruhen lassen. Warm servieren.

Beilagen

Zum Glazed Ham passen gebackene Süßkartoffeln, gegrillte Maiskolben und Pfannengemüse (Kürbis, Kartoffeln, Pastinaken, Karotten). Als fruchtige Begleiter empfiehlt Heather mit Honig in der Pfanne karamellisierte Pfirsiche sowie gut gewürzte Mango-Salsa. Wer es herzhafter mag, für den passt Beetroot & Feta Salad (Rote Beete, Feta und Walnuss).

Heathers Weinempfehlung: Hatters Hill Pinot Noir