



Rezept TELEGRAPH #33

Geschmorte Lammhaxe

Zutaten 4 Personen:

4 Lammhaxen, 4 Knoblauchzehen, 300 g Möhren, 150 g Staudensellerie
2 Zwiebeln, 3 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 4 EL ÖL, 3 TL Tomatenmark 200 ml Rotwein,
900 ml Lammfond oder Rinderfond, 2 TL Speisestärke,
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Lammhaxen mit einem scharfen Messer von Haut und Sehnen befreien. Anschließend abspülen und trocken tupfen.

Ungeschälte Knoblauchzehen mit einer Messerklinge leicht zerdrücken.

Möhren putzen, waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Staudensellerie putzen, gegebenenfalls entfädeln, waschen und fein würfeln. Selleriegrün auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Lammhaxen salzen. In einem großen Bräter das Öl erhitzen. Die Haxen darin rundherum kräftig anbraten und herausnehmen.

Knoblauch, Möhren, Zwiebeln und Sellerie in den Bräter geben und unter Rühren anbraten.

Tomatenmark, eine Prise Zucker und Kräuterzweige zufügen und kurz mit anbraten.

Rotwein dazugießen und einkochen lassen.

Haxen auf das Gemüse legen. 400 ml Lammfond zugeben und zum Kochen bringen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft 150 °C; Gas: Stufe 2) auf der 2. Schiene von unten 2 Stunden schmoren, dabei nach und nach restlichen Fond zufügen.

Lammhaxen aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Das Selleriegrün hacken.

Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken. Stärke mit wenig Wasser glattrühren und die Sauce damit binden. Haxen aus der Folie nehmen, wieder in den Bräter geben und mit der Sauce anrichten. Mit Selleriegrün garnieren.

Dazu passen Marktfrische Navetten und frische Kartoffelklöße.

Guten Appetit und frohe Ostern