

REZEPT

Geschmorte Lammhaxe

ZUTATEN

400 g Zwiebeln
200 g Möhren
300 g Sellerie
2 geschälte Knoblauchzehen
4 Lammhaxen (je ca. 400 g)
Salz, Olivenöl, Pfeffer
1 El Tomatenmark
300 ml Rotwein
300 ml Madeira
300 ml Lamm-Fond
1 Lorbeerblatt
1 Tl Wacholderbeeren (angedrückt)
1 Tl Pimentkörner (angedrückt)
2 Zweige Rosmarin
1 El Speisestärke

ZUBEREITUNG

Als Vorbereitung werden die Zwiebeln klein gewürfelt. Möhren und Sellerie geschält und ebenfalls in kleine Würfeln geschnitten.

Etwas Öl in einem Bräter erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzte Lammhaxe rundherum schön braun anbraten. Die Haxe herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Sellerie zugeben und ca. 5 Minuten anbraten bis auch das Gemüse leicht braun ist. Das Tomatenmark unter Rühren kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und um

etwa die Hälfte einkochen. Den Madeira zugeben und ebenfalls einkochen. Mit Lamm-Fond und 100 ml kaltem Wasser auffüllen. Lammhaxen mit Lorbeer, Wacholder und Piment zugeben, zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad zwei Stunden garen, dabei die Haxen einmal wenden. Deckel entfernen, Rosmarin dazugeben und weitere 30 Minuten garen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Haxen in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Sauce in ein feines Sieb gießen und gut durchdrücken. Wer es etwas deftiger mag, kann das Gemüse auch in der Soße lassen. Die Sauce entfetten, danach in einem Topf bei mittlerer Hitze auf 500 ml einkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die Sauce rühren und 3 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Eventuell leicht mit Salz würzen.

Haxen aus der Folie nehmen und sofort mit der Sauce servieren. Dazu passen grüne Bohnen, kleine gebratene Kartoffeln oder auch Kartoffelklöße.

Viel Spaß beim Nachkochen! ■

Ihr Küchenchef Tim van Raay

