



Lammhaxe aus dem Ofen an Portweinjus

Portwein mit seiner komplexen, an Dörrfrüchte erinnernden Aromatik harmoniert sehr schön mit dem würzigen Fleisch der Lammhaxe. Sie ist fettarm und mit reichlich Bindegewebe ein ideales Stück zum Schmoren. Im Ofen bei 160° schonend gegart wird sie schön saftig und aromatisch. Ich habe sie nur kurz (2 Stunden) mariniert, man könnte sie auch über Nacht an der Marinade ziehen lassen. Auch dann kann sie bereits vor dem marinieren mit Salz gewürzt werden, in dieser relativ kurzen Zeit vermag das Salz dem Fleisch kaum Saft zu entziehen. Das Fleisch wird aber deutlich aromatischer.

Die Lammhaxe wird im Portweinjus mit Zugabe von ein paar ganzen Knoblauchzehen gegart, auch der Knoblauch passt wunderbar zu Lammfleisch. Er ist nach dem Schmoren ganz weich und ist von Liebhaber*innen heiss begehrt. Die mitgeschmorten Champignons steuern zwar nur wenig Geschmack bei, aber sie nehmen den Portweinjus gut auf und sind damit eine kleine, feine Beilage zum Fleisch.

Zutaten

1 Lammhaxe ca. 350g
4 grosse Knoblauchzehen
4-5 Champignons
1dl roter Portwein
2dl Hühnerbouillon
1/2Tl Dijon-Senf
10g Tafelbutter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Lammhaxe mit Haushaltspapier trockentupfen und ringsum salzen und pfeffern. 1El Portwein mit dem Senf vermischen, 1 Knoblauchzehe dazupressen. Die Lammhaxe

damit einpinseln und 2 Stunden ziehen lassen. Derweil ab und zu erneut einpinseln.

Ofen mit einem Schmorgefäss auf 160° vorheizen.

Marinade von der Lammhaxe abpinseln und beiseite stellen. Beim Anbraten würde der Knoblauch bitter.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Lammhaxe zuerst auf der Stirnseite, dann auf beiden flachen Seiten kurz und scharf anbraten. Lammhaxe in das Schmorgefäss geben.

Bratpfanne von der Herdplatte ziehen und den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, Rest der Marinade und die Bouillon zugeben. Nochmals auf die heisse Herdplatte schieben und kurz aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Jus durch ein Sieb über die Lammhaxe giessen. Knoblauchzehen (ganz grosse Zehen halbieren) dazugeben.

Lammhaxe für ca. 1 1/2 Stunden in den Ofen schieben. Haxe jede halbe Stunde mit dem Jus übergiessen. Nach einer Stunde die Champignons zugeben. Die Lammhaxe ist gar, wenn sich das Fleisch mit einer Gabel vom Knochen schieben lässt.

Jus in ein Pfännchen absieben. Ofentemperatur auf 80° zurückstellen, Haxe mit dem Knoblauch und den Pilzen im Ofen warmhalten. Jus etwas einkochen. Herdplatte ausschalten. Sobald der Jus nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückweise mit dem Schwingbesen einrühren. Zum Schluss mit einem Schuss Portwein abschmecken.





Bratensatz auflösen



