



Kalbshaxen an Senf-Zwiebelsauce

Kalbshaxen für einmal nicht nach der klassischen Art mit Röstgemüse und Tomatenmark geschmort, sondern an einer leicht säuerlichen Sauce mit reichlich Zwiebel und Senf, Weisswein und etwas Zitronensaft, was in etwa der Sauce Robert der traditionellen, französischen Küche entspricht. Die Sauce Robert wird vor allem zu angeäuchertem Schweinefleisch empfohlen. Die feine Säure der Sauce wirkt sehr appetitanregend und macht sich auch zum kräftigen Fleisch der Kalbshaxe gut. Etwas Salbei und Kurkuma, letzteres vor allem der schönen, gelben Farbe wegen, ergänzen die Sauce.

Tipp: Schmeckt die Sauce zu herb, kann sie mit einer Prise Zucker abgerundet werden.

Dazu passt gebratener Reis und gedämpfter Lauch ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Kalbshaxen in Scheiben, à ca. 180g
- 1 Zwiebel, ca. 80g
- 2dl Weisswein
- 1dl kräftige Hühnerbouillon
- 3Tl Dijon-Senf
- 1El Zitronensaft
- 2-3 grössere Salbeiblätter
- 1Tl Kurkuma
- 1/2Tl Mehl
- 1El Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Kalbshaxen mit Küchenpapier trockentupfen. Ringsum salzen und pfeffern und mit

etwas Mehl bestäuben. Ein paar Minuten ruhen lassen. Bindegewebe an den Seiten der Haxen einschneiden, so bleiben die Haxen beim Schmoren besser in Form.

Kalbshaxen ringsum in Bratbutter bei mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebel fein hacken, Sabel in feine Streifen schneiden.

Haxen aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln in die Pfanne geben und leicht anrösten. Weisswein dazugießen, aufkochen, Senf dazugeben und gut verrühren (mit einer Gabel oder Schwingbesen). Bouillon, Kurkuma, Zitronensaft und Salbei zugeben. Kurz verrühren und die Haxen in die Sauce legen. Zugedeckt ca. 90 Minuten leicht köcheln lassen bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Haxen nach 45 Minuten einmal wenden.

Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten lebhafter köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. 1El Sauerrahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.







