



Geschmorte Lammhaxe mit Schwarzwurzel

Die Lammhaxe wird in einem hellen Sud mit Schwarzwurzel geschmort. Die Schwarzwurzel gilt nicht nur wegen seiner Form, sondern auch seines Geschmacks wegen auch als der Spargel des Winters. Auch seine erdigen Noten machen ihn zu einem guten Schmorgemüse, das gut zur Lammhaxe passt. Der Schmorsud wird mit Zwiebel, Zitrone und Salbei ergänzt und zum Schluss mit einer Liaison mit Ei und Sauerrahm leicht gebunden.

- 1 Lammhaxe ca. 400g
- 40g Zwiebel
- 200g Schwarzwurzel
- 5cl Weisswein
- 1dl Hühnerbouillon
- 5-6 frische Salbeiblätter
- 1/3 Bio-Zitrone
- 1Tl Pul biber (Paprika)
- Salz und Pfeffer
- 1El Sauerrahm
- 1 Eigelb

Zubereitung

Lammhaxe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel zu groben Streifen schneiden. 4-5 flache Stücke aus der Zitronenschale ausschneiden. Schwarzwurzel zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden und, damit sie nicht braun anläuft, sogleich mit Zitronensaft marinieren.

Lammhaxe in Bratbutter ringsum kurz und heiss anbraten. Haxe aus der Pfanne nehmen und die Temperatur zurückstellen.

Zwiebel und Schwarzwurzel 2-3 Minuten anrösten. Mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen, Bouillon zugeben, Salbeiblätter, Pul biber und Zitronenstücke zugeben, gut vermischen und die Lammhaxe in die Sauce legen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen, die Sauce sollte nur so leicht blubbern.

Sauerrahm und Eigelb zu einer Liaison verrühren.

Haxe aus der Sauce nehmen, Temperatur zurückstellen, die Sauce darf nicht mehr köcheln, und die Liaison in die Sauce einrühren, 2-3 Minuten warmhalten und mit Pfeffer abschmecken.





Lammhaxe zugedeckt schmoren



Liaison



