Kalbshaxen mit Kräuterseitlingen und Peperoni

Kräuterseitlinge zeichnen sich durch ein zartes Aroma und eine feste Konsistenz aus, die auch bei längerem Schmoren erhalten bleibt. In einer hellen Weissweinsauce Sauce, zusammen mit Peperoni und Zwiebeln passen sie gut zur Kalbshaxe. Roter Madagaskarpfeffer setzt der Sauce das i-Tüpfelchen auf. Dieser Pfeffer ist nicht sehr scharf, besitzt aber ein intensives fruchtbetontes, süssliches Aroma. Er ist auch kein Pfeffergewächs, sondern ist mit der Cashew- oder Pistazienpflanze verwandt.

Angerichtet habe ich die Haxen mit Safranrisotto und Bohnen. Hätte ich Pfälzerrüebli (die gelben) gehabt, hätte ich diese genommen: Kochen zum Thema Gelb...

Zutaten (2 Portionen)

```
2     Kalbshaxen
150g  Kräuterseitlinge
1     gelbe Peperoni
1     kleine Zwiebel
1     kleinere Knoblauchzehe
20    Körner roter Madagskarpfeffer
1/4Tl Rosmarin gemahlen
1dl   Weisswein
1dl   Hühnerbouillon
      etwas Mehl zum bestäuben der Haxen
      Salz und schwarzer Pfeffer
      Bratbutter
```

Zubereitung

Kalbshaxen trockentupfen, ringsum mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze ringsum anbraten bis sie helle Röstspuren zeigen, aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel nicht zu fein hacken, Peperoni schälen und in Würfelchen schneiden, ein paar Würfelchen für die Dekoration beiseite stellen, Knoblauch fein hacken. Kräuterseitlinge halbieren oder vierteln. Alles zusammen zwei, drei Minuten andünsten und mit Weisswein ablöschen. Weisswein etwa auf die Hälfte einkochen lassen, dann die Bouillon zugiessen und aufkochen. Rosmarin und die zerstossenen Pfefferkörner zugeben. Die Kalbshaxen in die Sauce legen und ca. 1 1/2 Stunden zugedeckt auf der Herdplatte ganz leicht köcheln lassen. Die Haxen dürfen höchstens zu einem Viertel von der Sauce bedeckt sein, sonst bleiben sie zäh. Die Haxen sind gar, wenn sich das Fleisch von selber gut vom Knochen löst.

Anrichten und mit den vorbereiteten Peperoniwürfelchen bestreuen.

Kräuerseitlinge, Zwiebel, Knoblauch und Peperoni nur leicht andünsten.

Bereit zum Schmoren.