Geschmorte Lammhaxe mit Pomodori secci und Oliven

Die Lammhaxe ist das unterste Stück vom Gigot, es ist von reichlich Bindegewebe durchzogen und damit ein wunderbares Stück zum Schmoren - sie wird schön saftig und zart. In einem Sud aus Bouillon und Noilly Prat, reichlich eingelegten getrockneten Tomaten, ein paar Oliven und Knoblauchzehen wird die Haxe schonend geschmort und gleichzeitig entsteht eine feine, würzige Sauce, die ideal zum Lammfleisch passt.

Die Lammhaxe ist nicht sehr gross, sie lässt sich gut in einer Bratpfanne mit Deckel zubereiten.

Zutaten (2 Portionen)

1	Lammhaxe, ca. 600g
1dl	Noilly Prat
2dl	Hühnerbouillon
50g	Pomodori secci
10	grüne Oliven
40g	Zwiebel
1	Zweig frischer Rosmarin
8-10	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammhaxe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Zwiebel, gedörrte Tomaten und Oliven grob hacken. Knoblauchzehen schälen und ganz lassen.

Reichlich Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen und die Haxe ringsum, auch auf der Stirnseite, anbraten. Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und leicht einkochen lassen. Bouillon zugiessen, Zwiebel, Tomaten und Oliven zugeben und den Rosmarinzweig in die Sauce legen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Haxe dabei 2-3 mal wenden. Nach 1 Stunde die Knoblauchzehen zugeben.
Tipp: Beim Anbraten sollte der Pfannenboden gut mit flüssiger Butter bedeckt sein. Verwendet man zuwenig Butter, besteht die Gefahr, dass feine Bindegewebeteile verbrennen und dabei Bitterstoffe entstehen.

Haxe aus der Sauce nehmen, den Rosmarinzweig herausfischen und die Sauce ein paar wenige Minuten einkochen lassen.

Lammfleisch vom Knochen ablösen, dazu das Fleisch entlang der Muskelstränge und dem Knochen mit einem Messer ablösen und vom Knochen abziehen. Das Fleisch muss, oder sollte man nicht tranchieren.

Sauce auf heissen Tellern anrichten und die Haxenteile darauflegen.