



Lammhaxe an Wermut-Rahmsauce

Der ganz trockene französische Wermut Noilly Prat überzeugt mit seinem feinen, zitronigen bis nussigen Geschmack. Er ist so etwas wie die Geheimwaffe in der guten Saucenküche, er ist nicht zu dominant, sorgt aber für eine runde, schöne Grundwürze. Mit Fenchelsamen gewürzt, verleiht er der Sauce einen angenehmen Anisgeschmack. Mit etwas Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräutern dazu, gibt das einen vollmundigen Sud, ideal um eine Lammhaxe darin zu schmoren.

Die Lammhaxe ist der unterste Teil des Gigots, sie enthält reichlich Bindegewebe, das bei Schmoren geliert und dabei für Geschmack und Geschmeidigkeit des Fleisches sorgt - Ein wunderbar zartes und aromatisches Schmorgericht!

Zutaten (2 Portionen)

1	Lammhaxe, ca. 550g
60g	Rüebli
50g	Sellerie
40g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3/4Tl	Fenchelsamen
1,5dl	Noilly Prat
1dl	Hühnerbouillon
3-4	kleinere Salbeiblätter
2	Lorbeerblätter
30g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammhaxe 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit

Salz und Pfeffer würzen.

Rüebli, Sellerie und Zwiebel klein würfeln. Knoblauch grob hacken. Fenchelsamen im Mörser grob zerstosen.

Reichlich Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Die Haxe ringsum eher leicht anbraten, es dürfen keine verbrannten Stellen entstehen, sie würden unerwünschte Bitterstoffe erzeugen.

Haxe aus der Pfanne nehmen, die Temperatur etwas reduzieren, Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 3-4 Minuten anrösten. Fenchelsamen zugeben und kurz mitrösten.

Noilly Prat und Bouillon zugießen, Salbei und Lorbeer zugeben und kurz aufkochen. Lammhaxe in den Sud legen und zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Haxe nach 1 Stunde wenden.

Haxe aus der Pfanne nehmen, Sud kurz und kräftig aufkochen, Sauerrahm einrühren und die Hitze reduzieren.

Fleisch vom Knochen ablösen und in die einzelnen Muskelstücke zerteilen, für ca. 3-4 Minuten in die leicht köchelnde Sauce legen.

Lammhaxe mit reichlich Sud auf Tellern anrichten.









