



Lammhaxe mit Bier und Honig, Kartoffelgratin

Die Haxe wird vom Gigot abgetrennt, es ist ein sehr mageres Fleisch mit einem hohen Anteil an Bindegewebe, das sich hervorragend zum Schmoren eignet. Das Bindegewebe geliert beim Schmoren und hält das Fleisch weich und saftig. Stammt die Haxe zudem vom Engadinerschaf ist sie ein ganz besonderer Leckerbissen. Die mit Bier, Honig und etwas Senf zubereitete Sauce ist eher mild, hat aber einen runden Geschmack, der gut zum aromatischen Lammfleisch passt. Weizenbier oder ein gut gehopftes helles Bier (Pils) passen dabei als Geschmacksgeber besonders gut.

Der Kartoffelgratin ist eine ausgezeichnete Beilage zur delikaten Lammhaxe. Damit er besonders sämig wird, werden die Kartoffelscheiben zuerst in der Pfanne im gewürzten Milch-Rahmgemisch vorgegart und dabei ein paar mal gewendet. Das löst Stärke aus der Kartoffel und bindet den Guss. Erst danach wird er mit Käse bestreut und im Ofen überbacken.

Zutaten (2 Portionen)

1	Lammhaxe, ca. 600g
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2dl	Weizenbier
1dl	Gemüsebouillon
2Tl	Dijon-Senf
3Tl	Honig
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
400g	Kartoffeln festkochend
1dl	Halbrahm
1dl	Milch

1 Knoblauchzehe
1/2Tl Thymian getrocknet
Salz, Muskatnuss
30g Halbhartkäse gerieben

Zubereitung

Lammhaxe ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Senf einreiben. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Lammhaxe in Bratbutter ringsum leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Temperatur reduzieren.

Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Minuten dünsten. Bier und Bouillon zugiessen, Honig, Senf und Maizena zugeben und mit dem Schwingbesen gut verquirlen. Aufkochen und die Haxe in die Sauce legen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen, die Haxe dabei 2-3 mal wenden. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Sauce etwas einkocht.

Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken.

Milch, Rahm und Knoblauch in eine backofenfeste, flache Pfanne geben, mit Thymian, Muskatnuss (reichlich) und 1/2Tl Salz würzen. Aufkochen und die Kartoffelscheiben zugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei ein paar mal wenden. Die Kartoffelscheiben sollten dabei nur knapp gar werden.

Mit dem Käse bestreuen und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 15 Minuten überbacken.

Lammhaxe dem Knochen entlang zu 2 Stücken schneiden und mit reichlich Sauce und dem Kartoffelgratin anrichten.











