



Kalbshaxe glasiert

Die ganze Kalbshaxe am Stück im Ofen gebraten, das ist ein königlicher Festschmaus!
Saftig, würzig, glänzig!

Während dem Braten im Ofen wird die Haxe ein paar Mal mit einer Bier-Honig-Mariande bepinselt, das verleiht ihr nicht nur eine schöne Farbe, sondern spendet ihr auch ein feines Röstaroma.

Zutaten (2-3 Portionen)

- 1 Kalbshaxe am Stück (ca. 1kg)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Paprika süß
- Olivenöl
- Bratbutter
- 1TL Honig
- 1dl Bier

Zubereitung

Kalbshaxe ev. etwas parieren (äussere Bindegewebe wegschneiden), kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben.

In der Bratpfanne kurz und heiss allseitig anbraten.

In den auf 150° vorgeheizten Ofen schieben und ca. 2 - 2 1/2 Stunden braten.

Bier und Honig vermischen (etwas wärmen, damit der Honig schmilzt).

Haxe alle 20-30 Minuten mit dem Honigbier bepinseln.

Tipp: Haxe nicht bei offenem Ofenrohr bepinseln, sondern aus dem Ofen nehmen, Ofentür wieder schliessen, Haxe von allen Seiten bepinseln und wieder in den Ofen schieben.

Die Haxe ist gar, wenn sich das Fleisch deutlich vom Knochen ablöst.

Sauce:

Die Sauce muss separat gemacht werden, denn beim Braten im Ofen entsteht nur wenig Saft, der als Saucengrundlage dienen könnte. Ich bevorzuge manchmal ganz einfache Saucen, die fast nicht gebunden sind:

Etwas Bratenfond auflösen und zusammen mit Vin Santo (oder Portwein) aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Am Schluss Bratensaft von der Haxe zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aber Vorsicht: Der Honig verbrennt im Bratgeschirr, das macht ihn bitter, also absieben.

Die Haxe kommt bei dieser Garmethode sehr saftig aus dem Ofenrohr, viel Sauce brauchts da nicht.



Kräftig mariniert



Die glasierte Kalbshaxe angeschnitten: Saftig! Eine einzige, etwas zähe Sehne stört nicht. Die Haxe wird längs zur Faser aufgeschnitten, wegen dem Knochen-Türmchen gehts nicht anders.

