



Lammhaxe an Salbei-Knoblauch-Jus mit Gremolata

Die Lammhaxe ist der unterste Teil des Gigots. Sie ist reich an Bindegewebe und daher ein ausgezeichnetes Schmorstück. Zu dem aromatischen Fleisch passt ein leichter, würziger Jus mit Weisswein, Weissem Portwein und viel Salbei und Knoblauch. Wie beim italienischen Klassiker Ossobuco con gremolata schmeckt die einfache Mischung aus Petersilie und Zitronenzesten auch gut zur Lammhaxe.

Die eher kleine Haxe scheint auch für eine Portion etwas grosszügig bemessen, doch der Knochen macht fast 1/3 des Gewichtes aus.

Eine Lammhaxe vom Engadiner Schaf, sanft geschmort, wird noch zarter und saftiger als eine Kalbshaxe.

Zutaten (pro Portion)

1 Lammhaxe, ca. 350g
10g Salbeiblätter frisch
3 grosse Knoblauchzehen
1 eingelegte Dörrtomte
1dl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
5cl weisser Portwein
15g kalte Tafelbutter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Gremolata:

1El frische Petersilie gehackt
Zitronenzesten

Zubereitung

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

Salbei, Knoblauch und Dörrtomate eher grob hacken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Lammhaxe ringsum anbraten, mit Vorteil brät man zuerst die Stirnseite an.

Haxe aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Weisswein ablöschen. Bouillon und den Portwein zugliessen, Knoblauch, Salbei und Tomate zugeben und aufkochen.

Haxe in den Sud legen und zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Haxe aus dem Sud nehmen und im Ofen bei 70° warmhalten.

Sud in eine kleine Pfanne absieben und auf die Hälfte einkochen lassen. Herdplatte ausschalten, sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die Tafelbutter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.

Gremolata: Petersilie fein hacken, Zesten von der Zitronenschale abziehen und mit der Petersilie vermischen.

Haxe am Stück mit reichlich Sauce anrichten und mit der Gremolata bestreuen.











