Kalbshaxe am Stück, mit Madeira und Rotwein im Ofen geschmort

Die ganze Kalbshaxe, lange in einem kräftigen Sud aus Rotwein und Wurzelgemüse geschmort, das verspricht viel Genuss. Es gehört viel Aufwand dazu, um aus diesem bindegewebereichen Stück des Kalbes ein saftiges und weiches Fleisch zu kochen, aber es gehört zu den besten Fleischgerichten die ich kenne. Natürlich sind die zarten, die sogenannt edlen Stücke vom Rind oder Kalb, von der Huft oder vom Nierstück auch nicht zu verachten. Aber die gut geschmorte Haxe besitzt eben einen tiefgründigeren Charme.

Während der langen Schmorzeit bei tiefer Temperatur geliert das Bindegewebe und macht das Fleisch geschmeidig, ohne dass dabei der Saft im Muskelfleisch verloren geht. Die Haxe nimmt dabei die Aromen der Gewürze und des Gemüsesudes auf und der Fond verdichtet sich gleichzeitig zu einer immer raffinierter werdenden Essenz. Am Anfang wird etwas Puderzucker in der trockenen Bratpfanne caramelisiert, dann kommt etwas Bratbutter und das kleingewürfelte Wurzelgemüse hinzu, dann wird etwas Tomatenpüree mitgeröstet, das Ganze wird mit Madeira und Rotwein einreduziert und schliesslich mit Bouillon aufgefüllt. Das wird über die angebratene Kalbshaxe gegossen, die nun für 2 Stunden in Ofen gegart wird.

Die Haxe ruht über Nacht mit dem Fond im Kühlschrank. Danach wird der Fond entfettet und alles wieder aufgewärmt. Die Haxe wandert nochmals in den Ofen und der Fond wird in einer Pfanne einreduziert und mit Kampot-Pfeffer, wenig Zitronensaft und süssem Balsamico abgeschmeckt. Diese Sauce ist nicht mehr von dieser Welt....

Zutaten (3 Portionen)

```
1    Kalbshaxe (ca. 1kg)
1Tl  Puderzucker
10cm Lauch
80g  Sellerie
80g  Perterliwurz
```

```
80g  Rüebli
1    Zwiebel
1    grosse Knoblauchzehe
4    Lorbeerblätter
1    kleiner Zweig frischer Rosmarin
4    Nelken
6    Wacholderbeeren, leicht gequetscht
12   Kügelchen Kampotpfeffer, leicht gequetscht
1El  Tomatenpürree
2dl  Madeira
5dl  kräftiger Rotwein
6dl  milde Hühnerbouillon
     Bratbutter

Zum Abschmecken der Sauce:
1El  Balsabamo (süsser Balsamico)
1Tl  Zironensaft
     Kampot-Pfeffer
```

Zubereitung

Kalbshaxe mit Küchenpapier trocknen, leicht salzen und bemehlen. Ringsum gemächlich schön hellbraun anbraten und danach in einen Schmortopf geben.

Das Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden (Mirepoix).

Die Bratpfanne mit Küchenpapier ausreiben und den Puderzucker darin karamelisieren. Etwas Bratbutter und das Gemüse zugeben. Anrösten bis das Gemüse leichte Bratspuren zeigt. Tomatenpürree zugeben und ca. 3 Minuten und ständigem Wenden mitrösten.

Madeira in drei Etappen zugeben und jedesmal einkochen lassen. Danach den Wein in gleicher Weise zugeben. Zum Schluss soll der Wein nur grad so knapp den Pfannenboden bedecken. Die Hühnerbouillon dazugiessen und die Gewürze zugeben. Der Sud darf nicht zu salzig sein, da er später stark einreduziert wird.

Den Sud über die Kalbshaxe giessen und diese zugedeckt 2 Stunden im Ofen bei 90° schmoren. Während dem Schmoren darf der Sud höchstens ganz leicht simmern. Wers genau nimmt, misst die Kerntemperatur an der dicksten Stelle der Haxe, optimal sind 85°.

Haxe aus dem Schmortopf nehmen, das Gemüse absieben und den Sud auffangen. Haxe in den Sud legen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das gestockte Fett mit einem Löffel abheben. Darunter kommt der glasige, gelierte Sud zum Vorschein. Den Sud mit der Haxe in einer Pfanne aufwärmen. Danach die Haxe herausnehmen und in den auf 100° vorgeheizten Backofen schieben. Sie braucht etwa 1 1/2 Stunden, bis sie wieder durchgehend heiss ist. In dieser Zeit wird der Sud auf etwa einen Viertel einreduziert und nimmt dabei eine leicht sirupartige Konsistenz an. Die im Ofen schmorende Haxe ab und zu mit dem Sud/Fond einpinseln.

Zum Schluss den Fond mit Balsamico, fein zerstossenem Kampot-Pfeffer und etwas

Zitronensaft abschmecken.

Das Röstgemüse (Mirepoix), etappenweise mit Madeira und Rotwein ablöschen und einkochen

Nach 2 Stunden bei 100° löst sich das Fleisch vom Knochen

Fettschicht abschöpfen

Ich habe die Kalbshaxe aus dem Fond genommen und zum Aufwärmen direkt in den Ofen geschoben. Besser wäre es, die Haxe zuerst im Fond aufzuheizen, dann ist sie schneller wieder durchgehend heiss.

Fond gemächlich einreduzieren, dabei ab und zu den Schaum abschöpfen.