



GESCHMORTE LAMMHAXERL

GESCHMORTE LAMMHAXERL MIT THYMIAN-ZITRONEN-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Den Backofen auf 140°C vorheizen. Die Zwiebel, die Karotte und den Sellerie schälen. Den Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen und diese waschen. Den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und die Lammhaxen darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Die Haxen herausnehmen und das Bratenfett abgießen. Den Puderzucker in den Bräterstäuben und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und einem Drittel des Rotweins ablöschen und sämig einkochen lassen. Den restlichen Rotwein nach und nach angießen und jeweils einköcheln lassen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, die Karotte, den Sellerie und den Fenchel darin andünsten. Das Gemüse mit der Brühe in den Bräter geben und die Haxen daraufsetzen. Alles zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 3½ Stunden schmoren, dabei mehrmals wenden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt und den Lauch hinzufügen.

Die Lammhaxen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse und das Fleisch beiseitestellen. Die Sauce auf dem Herd etwas einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. In die kochende Sauce geben und 1 bis 2 Minuten bei milder Hitze köcheln, damit sich das Mehlig verkocht.

Die Sauce vom Herd nehmen. Die Knoblauchhälften, die Ingwerscheiben, die Zitronenschale und den Thymianzweig einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und wieder entfernen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse und Lammhaxen in der Sauce erwärmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben dabei das Haxerlfleisch von den Knochen lösen und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Dazu passen Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln.

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- ½ Fenchelknolle
- ½ dünne Stange Lauch
- 3 EL Öl
- 4 hintere Lammhaxen à 300–350 g; küchenfertig)
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml roter Portwein
- ¼ l kräftiger Rotwein
- 400 ml Hühnerbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe (geschält und halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN[®] Grauburgunder trocken

oder

ERBEN[®] Dornfelder Rosé halbtrocken

