

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 9. November 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

## **Geschmorte Kalbshaxenscheiben**

**1 Stunde 45 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

4 Kalbshaxenscheiben (ca. 2,5-3 cm dick), Salz, Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Basilikum, Butterschmalz zum Braten, 3 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1/2 Knollensellerie, 2 EL Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 250 ml Suppe, 2 Lorbeerblätter, etwas geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, 1/2 grüner Apfel, Olivenöl, Staubzucker.

Für die Gremolata: 6 EL gehackte Petersilie, Saft und Schale von 1/2 Biozitronen, Knoblauch.

Für die Rahmpolenta: 500 ml Milch, 500 ml Suppe, Salz, Muskatnuss, 1 Zweig Thymian, 100 g Polenta, ev. etwas Butter.

Außerdem: Kresse.

### **Zubereitung**

Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Butterschmalz mit den Kräutern beidseitig anbraten. Fleischscheiben herausnehmen und im Bratensatz die gehackten Schalotten, den Knoblauch und die Hälfte des würfelig geschnittenen Wurzelgemüses (Karotte, gelbe Rübe und Sellerie) anrösten. Tomatenmark zugeben, mit Rotwein und Suppe aufgießen. Das Fleisch wieder zugeben, mit Lorbeerblättern und geriebener Zitronenschale bei 140 °C in 2 bis 2 1/2 Stunden zugedeckt weich schmoren. Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Für die Polenta Milch und Suppe aufkochen, mit Salz, Muskatnuss und Thymian würzen. Polenta einrühren und weich kochen, eventuell mit etwas Butter verfeinern.

Für die Gremolata gehackte Petersilie mit etwas Zitronenschale, eventuell etwas Zitronensaft und einem Hauch Knoblauch vermischen.

Das verbliebene Wurzelgemüse mit dem Apfel in sehr feine Streifen schneiden, mit etwas Zitronensaft, Zucker, geriebener Zitronenschale und Olivenöl marinieren, etwas Kresse untermischen.

Die Rahmpolenta auf Tellern anrichten, die Gremolata darüber streuen. Kalbshaxenscheiben mit der Sauce und dem Wurzelgemüse-Salat anrichten.