

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Lammhaxen geschmort

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für die Lammhaxen

- 4 Lammhaxen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 weiße Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- ½ Stange Staudensellerie
- 2 Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- Mehl zum Stauben
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- ½ l Lamm- oder Gemüsefond
- 1 TL scharfer Senf
- 2 Salbeiblätter

Für die Garnitur

- frische Petersilie

Zubereitung

1. Zuerst die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die Haxen aus dem Bräter nehmen und vorerst beiseitestellen.
2. Anschließend die Zwiebel, den Lauch, den Sellerie, die Karotten, die Petersilienwurzeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in der Butter im Bratrückstand anbraten.
3. Nun mit etwas Mehl stauben, das Tomatenmark begeben, umrühren und alles mit dem Rotwein ablöschen. Den Wein kurz reduzieren lassen und dann mit dem Lammfond aufgießen.
4. Die Lammhaxen nun wieder in den Bräter geben, mit der Sauce übergießen und im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft etwa 1,5 Stunden schmoren lassen. Die Haxen immer wieder mit der Sauce übergießen, damit sie nicht trocken werden.
6. Den Bräter aus dem Rohr nehmen und das Gemüse mit einer Gabel leicht zerdrücken. Feingeschnittene Salbeiblätter dazugeben und um eine noch cremigere Konsistenz der Sauce zu erreichen, einen Teelöffel scharfen Senf hineinrühren.
7. Zum Schluss je eine ganze Lammhaxe auf einem flachen Teller anrichten, mit der Sauce übergießen und mit etwas frisch geschnittener Petersilie garnieren.