



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

Lammhaxen

4	Lammhaxen (ca. 1 kg)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Sonnenblumenöl
400 G	Sellerie
400 G	Karotten
200 G	Zwiebeln
200 G	Lauch

1 EL	Ingwer
2	Knoblauchzehen
300 ML	
1 SCHUSS	Apfel-Balsamessig
50 G	Tomatenmark
2 L	Salbeiteee
200 G	geschälte Tomaten in Saft
2	Lorbeerblätter
8	Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
1 TL	Maizena
4 BLÄTTER	Salbei
Polenta	
	Wasser
10 G	getrockneter Thymian
	Schlagobers
•••••	
50 G	(weiße) Polenta

	geriebene Muskatnuss
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
100 ML	Schlagobers
	Abrieb von 1 Zitrone

Zubereitung

Lammhaxen

- 1. Gemüse feinwürfelig schneiden.
- 2. Lammhaxen in Öl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und im selben Topf die Gemüsewürfel, geriebenen Ingwer und klein geschnittenen Knoblauch kräftig anbraten.
- 3. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen.
- 4. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Gemüse schön dunkel wird.
- 5. Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten.
- **6.** Mit dem restlichen Rotwein und dem Apfel-Balsamessig ablöschen, kurz einkochen und mit Salbeitee und Tomaten auffüllen.
- 7. Die Gewürze hinzufügen und nochmals aufkochen.
- 8. Nun die Lammhaxen dazugeben und im Ofen bei 160 °C rund 1 Stunde schmoren.
- **9.** Auf 130 °C zurückdrehen und 1 Stunde fertig garen.
- 10. Vorsichtig herausheben und mit etwas Flüssigkeit und Folie bedecken.
- 11. Restliche Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und auf ein Viertel einreduzieren.
- 12. Mit Salbeiblättern aufkochen und mit Maizena leicht abbinden.

Polenta

1. Wasser kochen, Thymian beifügen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

- 2. Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen und aufkochen.
- 3. Polenta langsam einrühren und so lange weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- **4.** Vor dem Anrichten nochmals aufkochen, Schlagobers und den Zitronenabrieb unterheben und sofort servieren.