



Dauer: Aufwändig

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	Rotwein
--------	---------

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

200 ML	Wasser
--------	--------

10 G	getrockneter Thymian
------	----------------------

150 ML	Milch
--------	-------

50 ML	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 langeiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Vor dem Anrichten nochmals aufkochen, Schlagobers und den Zitronenabrieb unterheben und sofort servieren.