Lammhaxen mit weißer Polenta

1/2 Lammhaxen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

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

Zubereitung

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.

Info

2/2 Polenta

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

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

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.