

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT BOHNENGEMÜSE UND STAMPFKARTOFFELN

Rezept von Andreas Rau vom Restaurant "Peterchens Mondfahrt"

Geschmorte Lammhaxe

Zutaten:

1 kg Lammhaxe (je nach Größe 4-5 Stück)
50 g Butterschmalz
500 g geputztes, gewürfeltes Röstgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie)
1 Esslöffel Tomatenmark
300 ml Rotwein
0,5 l Lammfond oder Wasser
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
1 Salbeizweig
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Balsamico, Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Lammhaxe mit einem scharfen Messer von Fett und Sehnen befreien. In Butterschmalz anbraten. In einem Topf das Röstgemüse anrösten. Tomatenmark einrühren, nach und nach mit Rotwein ablöschen.

Lammfond aufgießen. Gewürze hinzufügen. Zum kochen bringen, Lammhaxe einlegen. Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren, bis es weich und saftig ist. Lammhaxe herausnehmen in Alufolie wickeln und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Mit altem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnengemüse

Zutaten:

100 g weiße Bohnen
100 g schwarze Bohnen
200 g Buschbohnen
50 g Dörrfleisch
50 g Zwiebeln
30 g Butter
etwas Bohnenkraut
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Bohnen putzen, schneiden und in Wasser blanchieren. Weiße und schwarze Bohnen einen Tag vorher einweichen und anschließend kochen. Dörrfleisch, Zwiebeln fein würfeln und in Butter anschwitzen. Bohnen zugeben und pikant würzen.

Gestampfte Kartoffeln

Zutaten:

600 g Kartoffeln

100 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Butter zugeben mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit einem Stampfer durch stampfen.