

Geschmorte Kalb-Haxe mit Rote-Bete-Spaghetti

Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Petersilienwurzel	1 kleine Kalbshaxe	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
250 ml trockener Rotwein	250 ml brauner Kalbsfond	4 Wacholderbeeren
1 Knolle Rote Bete	3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	2 Semmelknödel

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwiebel, Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Öl anbraten. Dann das gewürfelte Gemüse dazu geben und langsam weiter rösten, bis die Haxe und die Gemüse braun sind. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und dann alles mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen und zugeben. Im Ofen ca. 2 Stunden schmoren, während dieser Zeit immer wieder mit dem Fond aus dem Topf übergießen. Wenn die Haxe gar ist, sollte auch der Fond gut eingekocht sein. Die Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider in dünne lange Streifen schneiden. In einem Topf Pfanne mit 1 EL Butter die Streifen anschwitzen, Brühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Schalotte zugeben und noch einige Minuten braten. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch der Haxe vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die entstandene Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch und Sauce anrichten, die gerösteten Semmelknödel mit den Rote Bete-Spaghetti dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. Januar 2011