

Kompott von der Kalb-Haxe mit Blumenkohl

Für 4 Personen

Für die Kalbshaxe:

600 g Kalbshaxe	2 EL Pflanzenöl	200 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	300 ml Rotwein
300 ml kräftige Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	1 TL tasmanischer Pfeffer

Für den Blumenkohl:

1 Ei	1 Kopf Blumenkohl	Meersalz, Pfeffer
2 EL Semmelbrösel	2 EL Sesam	1 EL Puderzucker
3 Zweige Estragon	3 Spritzer Zitronensaft	2 Msp. Lecithin
40 g Butter	1 Prise Muskat	

Für die Kalbshaxe:

Die Kalbshaxe mit dem Fettdeckel in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Diese in einem breiten Topf mit dem Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten. Die Haxenwürfel anschließend herausnehmen. Die roten Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln und im Bratfett dunkelbraun rösten. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Die Haxenwürfel, den Lorbeer und den gemörserten Pfeffer zugeben und bei niedriger Hitze ohne Deckel einkochen. Das Fleisch sollte zum Schluss schön weich sein und die Sauce eine sämige Bindung und einen kräftigen Geschmack haben.

Für den Blumenkohl:

Das Ei hart kochen, abschrecken und grob hacken. Den Blumenkohl in kleinere Röschen zerteilen. Die Blätter und Abschnitte aufheben! Die Blumenkohlröschen kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne goldgelb anrösten. Den Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren. 2 Prisen Meersalz zugeben und den Krokant auf einem Teller geben und erkalten lassen. Dann in Stücke brechen. Den Estragon abspülen, trocken schütteln, zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Blumenkohlabschnitte entsaften, aufkochen, durch ein Tuch passieren und mit 3 Spritzern Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Lecithin zugeben und aufschäumen. Die blanchierten Blumenkohlröschen in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und salzen. Anschließend die Semmelbrösel, das gehackte Ei und den Estragon zum Blumenkohl geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Kalbshaxenkompott in den vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit der Sauce glasieren. Die Blumenkohlröschen darauf verteilen. Mit den Estragonspitzen und dem Sesamkrokant garnieren. Zum Schluss den Blumenkohlschaum aufmixen und in kleinen „Wölkchen“ auf dem Kompott anrichten.

Michael Kempf am 04. April 2014