

Kalb-Haxe mit Bohnen-Dill-Gemüse

Für 4 Personen

Kalbshaxe:

2 Zwiebeln	1 Karotte	120 g Knollensellerie
1 Kalbshaxe, ca. 3 kg	2 – 3 EL Öl	2 TL Puderzucker
150 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark	500 ml Geflügelbrühe
1 Lorbeerblatt	0,5 Schote Vanille	1 TL Senfkörner
2 TL Korianderkörner	2 TL Kardamomkapseln, grün	2 TL Fenchelsamen
1 Zimtrinde	0,5 TL Pfefferkörner, schwarz	0,5 Zitrone
0,5 Orange	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	2 TL Speisestärke	1 Trüffel, schwarz
Pfeffer	Salz	

Bohnen-Dillgemüse:

200 g Bohnen, fein und grün	200 g Bohnen, breit	5 EL Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone	100 g Kirschtomaten, klein
1 EL Bohnenkraut	2 EL Dillspitzen	Chilisalز, Salz

Kartoffeln:

1 Zehe Knoblauch	100 g Kartoffeln, klein	0,5 TL Kümmel
1 EL Butter, braun	1 TL Bratkartoffelgewürz	Chilisalز, Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zwiebeln, Karotte und Knollensellerie schälen und klein schneiden. Die Kalbshaxe in einem Bräter in ein bis zwei EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und heraus nehmen. Das übrige Fett aus dem Bräter tupfen, Puderzucker hineinstäuben und darin hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hinein rühren, anbräunen, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen, sämig einköcheln lassen, den übrigen Rotwein angießen und ebenfalls einköcheln. Das Gemüse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im übrigen Öl glasig anschwitzen, in den Bräter geben, die Brühe angießen und die Kalbshaxe darauf setzen. Einen Deckel auflegen und mit mehrmaligem Wenden in viereinhalb Stunden im vorgeheizten Ofen weich garen. Nach zwei Stunden den Deckel abnehmen und die Kalbshaxe gelegentlich mit der Soße übergießen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und Orange herausschneiden. Die Kalbshaxe heraus nehmen, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in die Soße geben und die Soße etwas einreduzieren lassen. Die restlichen Gewürze einlegen und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas mit durch drücken, mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit etwas in Wasser glatt gerührter Speisestärke abbinden. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und in die Soße rühren.

Die Bohnen putzen, die breiten Bohnen schräg in circa drei Zentimeter lange Rauten schneiden, die feinen Bohnen halbieren. Beide in Salzwasser weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren. Zwei Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Bohnen in etwas Brühe erhitzen. Die Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Zitronenschalenstreifen zu den Bohnen geben. Die Kirschtomaten noch kurz erhitzen und mit Bohnenkraut, Dill und Chilisalز würzen.

Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser mit dem Kümmel in zehn bis 15 Minuten weich kochen. Anschließend gut auskühlen lassen und vierteln. In der braunen Butter anbraten und mit Knoblauch, Bratkartoffelgewürz und etwas Chilisalز abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 18. November 2011