

Lamm-Haxe in Lavendel geschmort mit Hirten-Salat

Für 4 Personen

Für die Haxe:

4 Lammhaxen (à ca. 300 g)	4 EL Rapsöl	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	150 g Staudensellerie	150 g Karotten
300 ml Rotwein	400 ml Lammfond, dunkel	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 TL Lavendelblüten, unbehandelt	Meersalz, Pfeffer

Für den Hirtensalat:

4 Fleischtomaten	Meersalz	5 EL Olivenöl
3 rote Paprika	1 Stiel Kerbel	2 Stiele Blattpetersilie
2 Schalotten	80 g Fetakäse	1 EL grüne Oliven

Für den Hirtensalat:

Backofen auf 75 Grad vorheizen. Am Vortag die Tomaten einschneiden, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten häuten, vierteln und mit dem Kerngehäuse nach oben auf ein mit 1 EL Olivenöl bepinseltes Backblech verteilen. Tomaten im Backofen ca. 3 Stunden antrocknen. In einer verschließbaren Lebensmittelbox die getrockneten Tomaten mit 2 EL Olivenöl über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, putzen vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf ein Blech setzen. Mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abdecken und ca. 15 Minuten garen. Paprika herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann häuten und Paprika in Rechtecke teilen. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Kräuter mit Paprikarauten und getrockneten Tomaten mischen und mit Klarsichtfolie abdecken.

Für die Lammhaxe:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Haxen salzen und in einem Bräter von allen Seiten im Rapsöl kräftig anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Staudensellerie waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Karotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Haxen aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse im Bratfett gut anrösten, mit Rotwein und Fond auffüllen. Die Haxen wieder einlegen, Rosmarin, Thymian und Lavendel zugeben. Die Lammhaxen zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Dann den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Lammhaxen herausnehmen. Den Schmorfond mit dem Gemüse kräftig einkochen lassen. Thymian, Rosmarin und Lavendel entfernen. Den Fond pürieren und durch ein Sieb, erneut in den Bräter geben. Den Fond einkochen bis eine schöne Bindung und ein kräftiger Geschmack entsteht. Die Haxen wieder hineinlegen und erhitzen.

Für den Salat:

die Schalotten schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Fetakäse grob zerbröseln. Die grünen Oliven in Ringe schneiden. Schalotten, Käse und Oliven unter die Tomaten und Paprika mischen und den Salat abschmecken. Die Lammhaxe mit der Sauce anrichten und den Salat dazu reichen.

Michael Kempf am 07. September 2013