

Lamm-Haxe mit Chorizo-Soße und Kartoffel-Gemüse

Für 2 Personen

Für das Kartoffelgemüse:

60 g Cocobohnen	2 festk. Kartoffeln	200 g breite Bohnen
2 Schalotten	1 EL Butter	100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	1 EL Bohnenkraut
1 EL Bohnenkrautblättchen		

Für die Lammhaxe:

2 Lammhaxen	Salz, Pfeffer	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch	2 Tomaten	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein	50 ml Portwein
1 Prise Zucker	1 L Geflügelfond	1 Stiel Bohnenkraut
1 TL Bohnenkrautblätter	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
8 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis, gemörsert
40 g Butter		

Für die Chorizosauce:

100 g Chorizo	1 Schalotte	1 rote Paprika
50 ml Olivenöl	1 Stiel Thymian	1 TL Paprikapulver
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	Zucker, Piment d'Espelette

Für das Kartoffelgemüse:

Die Cocobohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Für die Lammhaxe:

Die Lammhaxen parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Tomaten putzen, waschen bzw. schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Lammhaxen darin gleichmäßig anbraten. Vorbereitetes Gemüse, bis auf die Tomaten, zugeben und goldbraun anrösten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten und Tomatenmark zugeben. Etwa 1-2 Minuten schmoren. Nach und nach Rotwein, Portwein und 1 Prise Zucker zugeben. Alles braun anbraten. Fond zugeben, würzen und alles im Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Nach etwa 70 Minuten den Bohnenkrautstiel, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeer und Sternanis Gewürze zugeben. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich vom Knochen lösen lässt. Haxen aus dem Bräter heben und warmstellen. Den Kochfond durch ein feines Sieb, zurück in den Topf passieren. Kochfond auf 300 ml einkochen. Kalte Butterflöckchen unterrühren. Mit Bohnenkrautblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Während das Fleisch schmort, die Chorizosauce zubereiten.

Für die Chorizosauce:

Chorizo fein würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Paprika putzen und ebenfalls würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Paprika darin andünsten. Thymian und Paprikapulver zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Paprika weich garen, Chorizo zugeben. Alles aufkochen und das restliche Olivenöl untermischen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz bekommen. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für das Kartoffelgemüse:

Die eingeweichten Cocobohnen abgießen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Breite Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. Bohnen und Kartoffeln getrennt voneinander in Salzwasser ca. 7 Mi-

nuten garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Würzen. Mit Balsamico abschmecken. Cocobohnen, Kartoffeln und breite Bohnen zugeben und ca. 5 Minuten garen. Bohnenkraut untermischen und abschmecken. Kartoffelgemüse auf Teller geben. Lammhaxe darauf platzieren, Chorizosauce zugeben und mit übrigen Bohnenkrautblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 05. November 2013