

Geschmorte Lamm-Haxe mit Kartoffeln und Karotten

Für 2 Personen:

2 Stk. Lammhaxe	3 Stk. Karotten	3 Stk. Zwiebeln
1 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch	1 Lr Gemüsebrühe
2 bis 3 Stk. Tomaten	2 Zehen Knoblauch	1/2 Bund Thymian
2 Bund frische Kräuter	1 Schuss Aceto Balsamico	1 bis 2 EL Speisestärke
1 Schuss Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Das Würzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Bräter auf dem Herd mit einem Schuss Öl ringsum braun anbraten. Anschließend die Lammhaxen herausnehmen, dann das Wurzelgemüse im Bräter kräftig anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen, die Lammhaxen zurück in den Bräter setzen und ggf. nochmals mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, bis die Lammhaxen bedeckt sind.

Den Bräter mit einem Deckel verschließen und für eine Stunde in den auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Anschließend herausnehmen, zwei angedrückte Knoblauchzehen und den Thymian zugeben. Die Tomaten mit einem Messer halbieren, ebenfalls mit in den Sud geben, alles vermischen, den Bräter wieder mit einem Deckel verschließen und nochmals für eine halbe Stunde bei 160 Grad Umluft in den Backofen schieben.

Dann die Temperatur auf 120 Grad Umluft herunterdrehen und die Haxen (abhängig von der Größe) noch etwas weiter schmoren, bis diese richtig weich sind. Um das zu prüfen, einfach mit einem kleinen Messer einstechen. Wenn die Haxen noch zu fest sind, einfach nochmal 20 Minuten länger schmoren.

Die weich geschmorten Haxen vorsichtig mit einer Schaumkelle herausholen, auf einen Teller setzen und bis zum Servieren im auf 80 Grad heruntergedrehten Backofen warm halten.

Den Thymian ebenfalls aus dem Sud nehmen, den Schmorsud auf dem Herd etwas einkochen lassen, dann mitsamt Gemüse mit einem Pürierstab fein mixen durch ein Sieb in einen Topf gießen. Nochmals auf dem Herd aufkochen lassen, mit einem Schuss Aceto Balsamico und ggf. nochmals etwas Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden.

Blättchen der frischen Kräuter von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter die Lammsauce rühren.

Die Lammhaxen auf Tellern anrichten, großzügig mit der Kräutersauce übergießen und z.B. mit Kartoffelpüree, Polenta, Semmelknödeln oder Kartoffeln und Ihrem Lieblingsgemüse servieren.

Alexander Herrmann am 25. März 2021