



© Mario Stockhausen

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Frühling Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

Lammhaxen

4 Lammhaxen (ca. 1 kg)

2 EL Olivenöl

2 EL Sonnenblumenöl

400 G Sellerie

400 G Karotten

200 G Zwiebeln

200 G Lauch

1 EL Ingwer

2 Knoblauchzehen

300 ML Rotwein

1 SCHUSS Apfel-Balsamessig

50 G Tomatenmark

2 L Salbeiteee

200 G geschälte Tomaten in Saft

2 Lorbeerblätter

8 Pfefferkörner

2 Wacholderbeeren

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

1 TL Maizena

4 BLÄTTER Salbei

Polenta

200 ML Wasser

10 G getrockneter Thymian

150 ML Milch

50 ML Schlagobers

50 G (weiße) Polenta

geriebene Muskatnuss

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 ML Schlagobers

Abrieb von 1 Zitrone

Zubereitung

1. Gemüse feinkwürfelig schneiden.
 2. Lammhaxen in Öl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und im selben Topf die Gemüsewürfel, geriebenen Ingwer und klein geschnittenen Knoblauch kräftig anbraten.
 3. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen.
 4. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Gemüse schön dunkel wird.
 5. Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten.
 6. Mit dem restlichen Rotwein und dem Apfel-Balsamessig ablöschen, kurz einkochen und mit Salbeitee und Tomaten auffüllen.
 7. Die Gewürze hinzufügen und nochmals aufkochen.
 8. Nun die Lammhaxen dazugeben und im Ofen bei 160 °C rund 1 Stunde schmoren.
 9. Auf 130 °C zurückdrehen und 1 Stunde fertig garen.
 10. Vorsichtig herausheben und mit etwas Flüssigkeit und Folie bedecken.
 11. Restliche Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und auf ein Viertel einreduzieren.
 12. Mit Salbeiblättern aufkochen und mit Maizena leicht abbinden.
1. Wasser kochen, Thymian beifügen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
 2. Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen und aufkochen.
 3. Polenta langsam einrühren und so lange weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
 - 4.

Vor dem Anrichten nochmals aufkochen, Schlagobers und den Zitronenabrieb unterheben und sofort servieren.