Geschmorte Lammhaxen

mit Honig-Polenta

HAUPTGANG

ZUBEREITUNGSZEIT
Vorbereitung: 60 Minuten
Kochzeit: ±3 Stunden

FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

für die geschmorten Lammhaxen

- 3 Lammhaxen
- Salz
- Olivenöl
- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 1 große fein-gewürfelte Zwiebel
- 4 gepresste Knoblauchzehen
- 1 TL Fenchelsamen
- 500gr. Möhren, in mittelgroße Stücke geschnitten
- 500gr. Tomaten, in grobe Stücke geschnitten
- 500gr. Kirschtomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 150ml Rotwein
- 450ml Rinderbrühe, hausgemacht oder ein Top-Produkt
- 6 Zweige Oregano
- 4 Zweige Rosmarin

für die Honig-Polenta

- 750ml Wasser
- Salz
- 150gr. Polenta
- 250gr. Geriebenen Gouda
- 3 EL Butter
- 1 EL Honig (am besten aus der Sierra Filabres)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geschmorte Lammhaxen

1. Würze die Lammhaxen großzügig mit Salz. Erhitze eine große Kasserolle (ich liebe die von Le Creuset) und gebe so viel Olivenöl hinein, dass der Boden bedeckt ist. Sobald es heiß ist, brate die Lammhaxen an, bis sie von außen knusprig sind. Leg das Fleisch auf einen Teller und stelle es beiseite.
2. Reduziere die Hitze und gebe die fein gewürfelte Schalotte und Zwiebel in den Topf. Ohne viel zu rühren, lässt du das Ganze etwa 5 min. karamellisieren. Dann gibst du den Knoblauch, die Fenchelsamen und die Möhren hinzu. Weitere 5 Minuten kochen lassen.
3. Erhöhe die Hitze wieder und fügen Sie die Tomatenstücke, sowie die Kirschtomaten hinzu. Weitere 5 Minuten kochen lassen und mit etwas Salz würzen. Das Tomatenmark einrühren und mit dem Rotwein ablöschen und einen Moment köcheln lassen – nur damit der Alkohol verdampft. Die Rinderbrühe und die Kräuter dazugeben.
4. Die Lammhaxen wieder in den Topf legen und alles zum Köcheln bringen. Wenn die Flüssigkeit das Fleisch nicht bedeckt, kannst du noch etwas mehr Rotwein zugeben oder etwas Pedro Ximenez Sherry. Reduziere die Hitze, lege den Deckel auf und lasse das ganze 2 Stunden sanft köcheln. Danach nimmst du den Deckel ab und lässt es noch eine weitere Stunde köcheln.
5. Lege das Fleisch wieder auf einen extra Teller, erhöhe die Hitze und lasse die Soße einkochen – dann kannst du das Fleisch wieder hineinlegen.

Honig-Polenta

1. Bringe das Wasser in einem Topf zum Kochen und füge eine ordentliche Prise Salz hinzu. Gib die Polenta dazu und reduziere die Hitze. Die Polenta muss etwa 5 Minuten kochen, bis sie eindickt. Bitte rühre dabei oft um damit sie nicht anbackt.
2. Füge den Käse hinzu und lasse ihn schmelzen. Füge dann die Butter und den Honig hinzu und würze kräftig mit gemahlenem Pfeffer. Sobald die Butter geschmolzen ist, ist die Polenta richtig cremig und du solltest sie sofort servieren.
3. Dazu gibst du eine großzügige Menge Polenta auf einen Teller und legst die Lammhaxe darauf. Gieß so viel von dieser tödlich-leckeren Soße darüber, wie du möchtest, und serviere den Rest der Soße separat, um während des Essens noch nach zunehmen.

Tipp

Die Lammhaxen lassen sich hervorragend für viele Gäste vorbereiten. Eine Polenta ist nicht wirklich lecker, wenn sie vorgekocht ist. Aber wenn dein Mis-en-place gut ist, das heißt, alles abgewogen und griffbereit steht, ist sie im Handumdrehen zubereitet.

Die geschmorten Lammhaxen servierst du am besten mit einem Roble aus der D.O. Ribera del Duero. Mein Favorit ist der GallinitaCiega von Bodega Arrocal.

¡Qué aproveche!