



Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 28.03.2018

Lammhaxen mit Gremolata-Polenta und Gemüse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Lammhaxen

4 Lammhaxen
Salz
Pfeffer
100 g Sellerie
100 g Karotten
100 g Lauch
3 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
20 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Thymian
200 ml Rotwein
500 ml Lammjus (aus dem Glas, alternativ, Geflügel- oder Rinderjus)

Für die Gremolata

1 Bund Petersilie
2 Bio-Zitronen
4 Knoblauchzehen
1 TL Fleur de Sel
4 EL Olivenöl

Für die Polenta

100 g Zwiebeln
1 EL Olivenöl
200 g Maisgrieß (Polenta)
500 ml Gemüsebrühe
2 EL Gremolata
50 g Parmesan

Für das Gemüse

1 Karotte
1 Kohlrabi
8 Zuckerschoten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. **Für die Lammhaxen** die Haxen mit Salz und Pfeffer würzen. Sellerie, Karotten und Lauch putzen und grob würfeln.
2. Die Lammhaxen im Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Das Gemüse dazugeben und mitrösten.
3. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls anrösten. Pfefferkörner grob mörsern. Knoblauch abziehen und grob hacken. Mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian zugeben.
4. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rotwein in drei Portionen zu den Lammhaxen geben.

Immer erst einköcheln lassen, bevor die nächste Menge zugegeben wird.

5. Zuletzt Lammjus zugeben und auf der mittleren Schiene 1,5 bis 2 Stunden schmoren.

6. **Inzwischen für die Gremolata** die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Zitronen heiß abbrausen, trockenreiben und die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

7. Knoblauch abziehen und fein würfeln mit dem Fleur de Sel verreiben.

8. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl mischen. Abdecken und beiseite stellen.

9. **Für die Polenta** die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen.

Zwiebeln darin andünsten. Maisgrieß unterrühren. Brühe unter Rühren nach und nach zufügen.

10. Die 2 EL Gremolata nach 5 Minuten unter die Polenta rühren und weitere ca. 4 Minuten quellen lassen.

11. Parmesan fein reiben und ebenfalls unter die Polenta rühren.

12. **Für die Lammhaxen** die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen.

Den Fond durch Sieb zurück in den Topf passieren und auf dem Herd sämig, ca. um die Hälfte, einköcheln lassen.

Lammhaxen zurück in den Fond geben.

13. **Für das Gemüse** Karotte und Kohlrabi putzen, bzw. schälen und in Rauten schneiden.

Die Zuckerschoten halbieren.

14. Das Gemüse in Salzwasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

15. Butter erhitzen. Das Gemüse darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

16. Lammhaxen auf der Polenta anrichten. Mit dem Gemüse und, nach Belieben, etwas Gremolata servieren

Tipp: falls etwas von der Gremolata übrig bleiben sollte: die Würzpaste schmeckt auch zu anderen Braten oder Gemüse.