

Lammhaxe im Vanillesud mit Raz-el-Hanout-Möhren

4	Lammhaxen
	Olivenöl
1	Zwiebel
3	Karotten
3 Stangen	Staudensellerie
2 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
750 ml	Gemüsebrühe
1	Vanilleschote
1 EL	Thymian, getrocknet
	Salz



Raz-el-Hanout-Möhren

3 EL	Cranberry oder Rosinen
3 EL	Olivenöl
600 g	Möhren
3	Frühlingszwiebeln
2 Tl	Raz el Hanout
2 Tl	Schwarzkümmel
	Salz, Pfeffer
n.B.	Chiliflocken oder Sriracha



Lammhaxen

Lammhaxen parieren (dauert lange!), rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Karotten und Staudensellerie fein würfeln.

Haxen rundum in Olivenöl gut anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Gemüsewürfel in der benutzten Pfanne anbraten, Tomatenmark mitrösten lassen,
mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen.

Gemüsebrühe, ausgekratztes Vanillemark und Thymian dazu geben,
um 1/3 reduzieren lassen, mit Salz abschmecken,

zum Fleisch in die Auflaufform schütten, Auflaufform in den Ofen schieben.

Mit geschlossenem Deckel insgesamt für 45 Minuten im Backofen lassen (Kerntemperatur 62 – 68 °C)
Sauce kann zum Schluss noch angedickt werden, muss aber nicht.

Raz-el-Hanout-Möhren

Cranberry in 150 ml lauwarmem Wasser einweichen.

Möhren mit der Maschine in grobe Scheiben scheiden

Frühlingszwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden.

3 EL Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Möhren zugeben und 3-4 Minuten unter Rühren mitdünsten.

Raz el Hanout zugeben und kurz mitdünsten.

2 Tl Schwarzkümmel und Cranberry mit dem Einweichwasser zugeben.

Mit Salz würzen und zugedeckt 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Möhren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Kartoffelbrei

Variante 1

Karamellisierter Staudensellerie

500 g Staudensellerie
2 EL Butter
1 EL Zucker
etwas Salz
etwas Pfeffer, schwarz
Salzwasser

Staudensellerie in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden,
in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
Staudensellerie dazugeben,
Salz und Zucker zufügen und bei mittlerer Hitze fertig garen.
So lange karamellisieren, bis die Flüssigkeit ziemlich weg ist und der Sellerie etwas angebräunt ist.
Dabei ab und zu wenden. Etwas Pfeffer frisch darüber mahlen.



Variante 2

Pastinaken-Püree

350 g Pastinaken
350 g Kartoffeln
350 g Äpfel, säuerliche
150 ml Apfelsaft
Butter
Salz
½ TL Cayennepfeffer

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
In Salzwasser in 20 Minuten weich kochen, abgießen (Kochwasser aufheben für anderes Rezept).

Äpfel schälen, würfeln, in etwas Butter andünsten.
Mit Apfelsaft aufgießen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Alles zusammen zu einem Püree stampfen (kein Pürierstab!), mit Salz abschmecken,
nach Geschmack mit Cayennepfeffer würzen.

Variante 3

Rosenkohl