

Jörg Ebermann stellt vor, das Rezept der Woche

Geschmorte Lammhaxen nach Osso bucco



Osso bucco ist eine lombardische Spezialität, die nicht nur italienische Gourmets begeistert.

Zutaten

Für vier Personen

- ✓ 4 schöne Lammhinterhaxen – vom Metzger in je drei Scheiben sägen lassen
- ✓ 2 mittelgroße Zwiebeln
- ✓ 1 halbe kleine Sellerieknolle
- ✓ 2 Karotten
- ✓ 1 mittelgroße Lauchstange
- ✓ 8 reife Tomaten
- ✓ 4 Knoblauchzehen
- ✓ Je 1 Zweig Rosmarin / Thymian
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 0,1l weißer Balsamicoessig
- ✓ ½l Weißwein
- ✓ 3 Eßl. Tomatenmark
- ✓ Salz / Pfeffer
- ✓ Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung

Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, allseitig schön anbraten, aus dem Bratgeschirr nehmen.

Anschließend das in ca. 2 Zentimeter groß geschnittene Gemüse und die Zwiebeln anbraten und mit dem Tomatenmark tomatisieren. Mit dem Balsamicoessig ablöschen, gänzlich reduzieren und mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und wieder reduzieren.

Wenn das Ganze einen schönen Glanz hat, die geschälten, entkernten, in Würfel geschnittene Tomaten, die zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thyminan, sowie den Saft und Abrieb der Zitrone hinzugeben.

Die Haxen oben auflegen, mit kaltem Wasser bis zur Höhe auffüllen, durchrühren und einmal Aufkochen lassen. Nun das Ganze ca. 45 – 60 Minuten zugedeckt zart köcheln lassen, dann ist die Sauce leicht reduziert und hat eine schöne eigene Bindung.

Die Haxe herausnehmen, und warmhalten

Die Sauce mit dem restlichen Weißwein Verfeinern und bei Bedarf etwas einkochen lassen.

Die Haxen mit dieser Sauce zu Tisch geben.

Beilagen

Ideale Beilagen im Frühling können sein: grüner und weißer Spargel mit neuen Kartoffeln, aber auch Pappardelle, feine Nudel und Linguine passen sehr gut.

Buono appetito!