



DA+HOAM

BAYERISCHE
WOHLFÜHLKÜCHE

ALEXANDER
HUBER



INHALT

VORWORT	6
DAHOAM IN BAYERN	8

 BROTZEIT IST DIE SCHEENSTE ZEIT	12
--	----

 SUPPEN UND EINTÖPFE	44
--	----

 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH	78
--	----

 HAUPTGERICHTE MIT FISCH UND FLEISCH	120
--	-----

 BEILAGEN	180
---	-----

 WAS SÜSSES	204
---	-----

REGISTER	236
IMPRESSUM	240

WURSTSALAT

FÜR 4 PERSONEN

Ein Wurstsalat ist eine herrliche Abendmahlzeit und im gesamten süddeutschen sowie österreichischen Raum beheimatet. Dabei hat jede Region ihre speziellen Zutaten und eine eigene Zubereitung. Doch warum ist dann der bayerische Salat der Beste? Vermutlich, weil es dahoam halt immer am besten schmeckt ...

WURSTSALAT

5 Dicke Würste (aka Knacker) | 5 Regensburger |
8 Scheiben Emmentaler (à 3 mm Dicke) | 8 Cornichons |
16 Kirschtomaten | 2 rote Zwiebeln | 40g Schnittlauch |
80 ml Rotweinessig ♦ | 80 ml Sonnenblumenöl |
50 ml Essigurkenwasser (von den Cornichons) |
2 EL mittelscharfer Senf | ½ TL Honig | 1 Spritzer Sojasauce |
1 Prise edelsüßes Paprikapulver | Salz | Pfeffer aus der Mühle

Die beiden Wurstsorten häuten und mit dem Käse in dünne, etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden. In eine Schüssel füllen. Die Cornichons der Länge nach in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und achteln. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit den restlichen Zutaten für das Dressing zur Wurst in die Schüssel geben.

Den Wurstsalat gründlich vermengen und mit den Gewürzen sehr kräftig und säuerlich abschmecken.

I-DÜPFERL

2 gekochte Eier | 4 Radieserl | grobes Meersalz | steirisches Kürbiskernöl ♦♦ | Kerbel

Die Eier pellen und halbieren. Die Radieschen waschen, trocken tupfen und ebenfalls halbieren. Beides mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Den Wurstsalat auf vier Teller oder Schalen anrichten und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Schließlich jeweils mit einem halben Ei, den Radieschen und etwas Kerbel dekorieren.

14



♦ Wenn man den Wurstsalat als Mitternachtssnack (z. B. nach einer Grillparty) servieren möchte, einfach die Menge an Rotweinessig erhöhen. Eine frische Chilischote steigert das Temperament des Wurstsalats ebenfalls nochmals. ♦♦ Wir Bayern haben ja eine hohe Affinität zu Österreich, auch wenn wir das manchmal nicht zugeben. Ein Esslöffel steirisches Kürbiskernöl verleiht dem Wurstsalat ein tolles nussiges Aroma. Eine Alternative könnte natives Rapsöl sein.



HENDLSUPPE MIT NUDELN, WURZELGEMÜSE & JUNGCLAUCH

FÜR 4 PERSONEN

Meine bayerische Hendsuppe hat ihren Ursprung in der Wiener Küche. Ich habe mich dabei von zwei Klassikern inspirieren lassen: Zum einen von der Hendl-Einmach-Suppe, die leicht gebunden ist, und zum anderen vom Wiener Suppentopf, mit Nudeln als Einlage. Für mich ist meine bayerische Hühnersuppe reinstes Soulfood und durchaus eine komplette Mahlzeit!

HENDLSUPPE

1 Suppenhuhn | ca. 3 l kaltes Wasser | 1 Karotte | ½ Stange Lauch | 50 g Knollensellerie | 3 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 10 Petersilienstängel | 100 ml Weißwein | 10 Pfefferkörner | 5 Wacholderbeeren | 2 Lorbeerblätter | Salz | Pfeffer aus der Mühle | 35 g Butter | 20 g Mehl | 1 kleiner Spritzer Sojasauce

Das Suppenhuhn waschen, trocken tupfen und in einen großen Topf (etwa 6 l Fassungsvermögen) geben. Mit kaltem Wasser auffüllen und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.

48

In der Zwischenzeit alle Gemüsesorten putzen, waschen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen, andrücken und mit dem Gemüse zum Huhn in den Topf geben. Die Petersilie waschen und mit Wein, Gewürzen sowie etwas Salz in die Brühe rühren. Die Hühnersuppe nun etwa 1 ½ Stunden weiter köcheln lassen, dabei die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegen Ende der Garzeit Butter und Mehl zu Bröseln verkneten und die Suppe leicht damit binden.

Das Suppenhuhn aus der Brühe nehmen und abtropfen lassen. Schöne Fleischstücke auslösen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Brühe durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Sojasauce leicht abschmecken.

EINLAGE

1 Pastinake | je 1 orangefarbene und gelbe Karotte | 1 Stange Junglauch | 20 g Schnittlauch ♦ | 8 kleine Champignons | 200 g Suppennudeln | Salz | 4 frische Eigelb | 20 ml natives Olivenöl extra

Pastinake und Karotten schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Jung- und Schnittlauch putzen, waschen, trocken schütteln und beides in feine Röllchen schneiden. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden.

Die Hühnersuppe langsam wieder erwärmen.

Suppennudeln sowie Pastinaken- und Karottenscheiben in einem kleinen Topf in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und mit dem beiseitegestellten Hühnerfleisch in die Suppe geben.

Kurz vor dem Anrichten Lauch, Schnittlauch und Champignons einrühren. Die Suppe ein letztes Mal abschmecken.

Vier Suppenschalen vorwärmen, in jede ein Eigelb setzen und einen Spritzer Olivenöl daraufträufeln. Schließlich die heiße Suppe mit reichlich Einlage daraufschöpfen.

♦ Gerade im Frühjahr und Sommer kann man die Suppe noch durch allerlei Gartenkräuter wie z. B. Liebstöckel, Pimpinelle, Kerbel, Petersilie und Estragon verfeinern.



SPINAT-BÄRLAUCH-KNÖDERL IN BRAUNER BUTTER

FÜR 4 PERSONEN

Beim Waldspaziergang im Frühling riecht es nach Knoblauch? Dann ist er nicht weit weg, der Bärlauch, der bei uns in Bayern weit verbreitet ist. Aber keine Sorge, ihr müsst ihn nicht unbedingt selbst sammeln, es gibt ihn im Frühjahr auch in fast jedem Supermarkt zu kaufen. Aber mal ehrlich, der Spinat-Bärlauch-Knöderl ist so lecker, dass ich ihn jeden Tag essen könnte.

SPINAT-BÄRLAUCH-KNÖDERL ♦

Salz | 300g Blattspinat | 90g Bärlauch | ca. 160g Magerquark (für 125 g ausgedrückten Quark) | 120g weiche Butter | 4 Eier | 3 Eigelb | 1 Knoblauchzehe | 3 EL Mehl | 240g Semmelbrösel | 30g feine Brotcroutons (siehe S. 54) | frisch geriebene Muskatnuss | etwas abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone | Cayennepfeffer | Pfeffer aus der Mühle

82

In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Spinat und Bärlauch putzen und abbrausen. Im kochenden Wasser etwa 2 Minuten blanchieren (kochen und zusammenfallen lassen), dann abgießen und den Bärlauch-Spinat in Eiswasser abschrecken. Den Bärlauch-Spinat gut ausdrücken und grob schneiden.

Den Quark mithilfe eines sauberen Küchentuchs fest ausdrücken, sodass etwa 125 g trockener Quark übrig bleiben. Den Bärlauch-Spinat mit Quark, Butter, Eiern, Eigelben, geschältem Knoblauch, Mehl, Semmelbröseln und Croûtons in einem Küchenmixer kräftig durchmischen, bis ein Knödelteig entstanden ist. Mit Muskatnuss, Zitronenschale, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Knödelmasse mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit aus dem Teig acht bis zwölf kleine Knödel drehen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, dann das Wasser zum Köcheln bringen und die Knödel darin etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

BRAUNE BUTTER

135 g Butter | Salz

Während die Knödel sieden, 120g Butter in einem Stieltopf erhitzen und bei mittlerer Hitze etwa 7 Minuten köcheln, bis die Butter braun ist ♦♦. Von der braunen Butter ein wenig abnehmen und die Knödel in einer Pfanne damit überziehen. Die restliche braune Butter, etwas Salz sowie die übrigen 15 g frische Butter erhitzen und schaumig schlagen.

I-DÜPFERL

100g Bergkäse (z. B. Gruyère) | 2 EL Schnittlauchröllchen | Meersalz | 4 EL feine Brotcroutons (siehe S. 54) | eine Handvoll Spinatblätter

In vier tiefen Tellern jeweils zwei bis drei Knödel anrichten und mit der braunen Butter übergießen. Die Knödel mit Spänen vom Bergkäse, Schnittlauch, etwas Meersalz und Croûtons bestreuen und mit Spinatblättern dekorieren.



♦ Wenn ihr außerhalb der Bärlauchsaison Lust auf diese Knödel habt, dann nehmt einfach 400g Spinat und erhöht die Knoblauchmenge auf zwei Zehen – so könnt ihr den Bärlauch weglassen. | ♦♦ An der braunen Butter finde ich gerade die geröstete Molke am besten – deshalb passiere ich sie nicht.



APFELKÜCHERL MIT VANILLE-BIER-SCHAUM

FÜR 4 PERSONEN

In Bayern dürfen Apfelkücherl (oder auch gebackene Apfelradl, wie sie bei uns heißen) auf keinem Jahr- oder Weihnachtsmarkt fehlen. Dick mit Zimt und Zucker umhüllt, lieben Groß und Klein diese süße Spezialität – egal ob draußen oder drinnen.

BIERTEIG

180 g Mehl | 30 g Speisestärke | 150 ml Weißbier | 3 Eier |
½ TL Salz | 30 g Zucker

Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben und mit dem Bier glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Salz unter den Teig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu cremigem Eischnee schlagen und unter den Teig ziehen.

APFELKÜCHERL

50 g Zucker | 5 g Zimt | 4 rotschalige Äpfel (z. B. Jonagold, Rote Sternrenette oder Boskop) | 300 g Butterschmalz | Mehl | Bierteig (siehe oben) | Puderzucker

Zucker und Zimt mischen. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in 1,5 cm dicke Ringe (bzw. Räder) schneiden. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne auf 180 °C erhitzen.

Sobald das Fett heiß ist ♦, die Apfelringe nacheinander im Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen und portionsweise im Butterschmalz langsam knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten.

Die noch heißen Apfelkücherl im Zimtzucker wenden und mit Puderzucker bestäuben.

VANILLE-BIER-SCHAUM

1 Blatt Gelatine | 6 frische Eigelb | 120 ml Weißbier | Mark von 1 Vanilleschote | abgeriebene Schale von ¼ unbehandelten Orange | 4 EL Zucker | 1 Prise Salz

In einem Topf Wasser auf 90–95 °C erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Die Gelatine ausdrücken und unter den Schaum rühren. Weiterschlagen, bis die Masse lauwarm und cremig ist.

AUSSERDEM

gerührte Preiselbeeren (siehe S. 130) | Puderzucker

Jeweils 1 EL Preiselbeeren auf vier Dessertteller geben und mit etwas Vanille-Bier-Schaum toppen. Darauf je drei Apfelkücherl setzen und nochmals mit Puderzucker bestäuben. Restliche Preiselbeeren und Schaum extra servieren.

208



♦ Ob das Butterschmalz heiß genug ist, erkennt man, wenn man den Stiel eines Holzkochlöffels ins Fett hält und kleine Bläschen daran aufsteigen.



BAYERISCHER FISCH Eintopf MIT TOMATEN UND PAPRIKA

FÜR 4 PERSONEN

Heimische Fische, kombiniert mit mediterranem Gemüse. Ein echter Hochgenuss! Der leckere Eintopf hat geschmacklich den Anklang einer feinen Fischsoljanka oder eines kräftigen Fisch Eintopfs von der Mittelmeerküste. Das Reizvolle daran ist, dass er aus heimischen Zutaten sowie Fischen aus unseren Gewässern besteht.

FISCHEINTOPF

2 rote Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 12 Kirschtomaten | je 1 rote und gelbe Paprika | 300 g Karpfenfilet (ohne Gräten und Haut ♦) | 300 g Welsfilet (ohne Gräten und Haut ♦) | 200 g Zanderfilet (ohne Gräten und Haut ♦) | 50 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer aus der Mühle | 20 ml Sonnenblumenöl | 1 TL Puderzucker | 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 50 ml Weißwein | 1 Spritzer Rotweinessig | Saft von ½ Zitrone | 100 ml Tomatensaft | 150 ml Gemüsebrühe | 1 große festkochende Kartoffel | 20 g Petersilie | ¼ Bund Basilikum | 1 Thymianzweig | 1 Lorbeerblatt ♦♦

Zuerst Gemüse und Fische vorbereiten: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und vierteln, beide Paprika waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden.

Die Fischfilets in 5 cm große Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Paprika hinzufügen und mitbraten. Das Gemüse mit etwas Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen und schließlich im eigenen Saft schmurgeln (leicht schmoren). Kirschtomaten und Paprikapulver hinzufügen und kurz mitdünsten. Das Gemüse mit Wein, Essig und Zitronensaft ablöschen. Zuletzt mit Tomatensaft und Brühe aufgießen und alles langsam aufkochen.

Inzwischen die Kartoffel schälen, fein reiben, zum restlichen Gemüse in die Brühe geben und alles noch etwa 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, fein schneiden und in den Eintopf rühren.

Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Zuletzt marinierte Fischstücke, Thymianzweig sowie Lorbeerblatt in die Sauce geben. Den Deckel auflegen und den Eintopf 5–8 Minuten fertig garen. Thymianzweig und Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

I-DÜPFERL

8 Scheiben Weißbrot ♦♦♦ | natives Olivenöl extra | Basilikum | Rosmarinzweig

Das Weißbrot in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend ein paar Tropfen Olivenöl darüberträufeln.

Jeweils etwas heißen Eintopf in vier Schalen schöpfen, mit Basilikum und Rosmarin garnieren und das geröstete Brot dazuservieren.

51

♦ Am besten bestellt ihr den Fisch beim Fischhändler eures Vertrauens vor. Oder aber ihr kocht kreativ, denn den Eintopf kann man mit fast allen Fischfilets, egal ob aus Süß- oder Salzwasser, zubereiten. | ♦♦ Ein oder zwei frische Chilischoten verleihen dem Eintopf eine feine Schärfe. | ♦♦♦ Weitere passende Beilagen wären Reis oder Rosmarinkartoffeln.

NUDELFLECKERL MIT WURZELGEMÜSE

FÜR 4 PERSONEN

Was gibt es Schöneres, als ein deftiges Gericht auf der Hütte zu genießen und den Blick in die Ferne schweifen zu lassen? Eines der passendsten Gerichte dafür sind Krautfleckerl mit Speck. Dieses Rezept ist eine vegetarische Abwandlung mit der Power der Provinz.

NUDELFLECKERL (ERGIBT CA. 500 G)

250 g Nudelmehl (Farina 00) | 250 g Nudeligriß (Semola) | 4 Eier | 2 Eigelb | 10 ml Olivenöl | 10 ml lauwarmes Wasser | 5 g Salz

Nudelmehl und -griß mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier, Eigelbe, Olivenöl, lauwarmes Wasser sowie Salz hineingeben. Die Zutaten mit einer Gabel vorsichtig von innen nach außen verrühren und anschließend von Hand zu einem homogenen Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas mehr lauwarmes Wasser einarbeiten.

84

Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig mit dem Nudelholz etwa 2 mm dick ausrollen und mit dem Teigroller in Fleckerl (etwa 2 cm breite Rauten/Rechtecke) schneiden ♦.

NUDELFLECKERL MIT WURZELGEMÜSE

1 Kopf Spitzkraut | 2 Zwiebeln | 1 Karotte | 1 Steckrübe | ½ Stange Lauch | 30 g Petersilie | Salz | Zucker | 40 ml Rapsöl | 80 g Butter | 1 Prise gemahlener Kümmel | 1 Prise geräuchertes Paprikapulver | Pfeffer aus der Mühle | 1 Spritzer Weißwein | 500 g Nudelfleckerl (siehe links) | 1 EL Honig | 50 g Parmesan

Den Krautkopf halbieren, den Strunk heraus- und die Blätter in Rauten schneiden. Zwiebeln, Karotte und Steckrübe putzen und schälen, den Lauch putzen und waschen, und alles klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Das Spitzkraut in einer Schüssel mit Salz und etwas Zucker verkneten. In einem Topf das Rapsöl erhitzen und Zwiebeln, Karotte und Steckrübe darin anbraten. Nach kurzer Zeit das Kraut dazugeben und kräftig mitbraten. Sobald das Gemüse nach einigen Minuten angegart ist, Butter, Lauch und Gewürze hinzufügen. Das Kraut mit Wein ablöschen und etwa 10 Minuten kräftig schmoren (leicht schmoren), bis es fast weich ist. Die Gemüsepfanne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten fertig garen.

Währenddessen einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudelfleckerl darin 5 Minuten bissfest garen (kurz bevor die Nudeln fertig sind, etwas Kochwasser abnehmen und beiseitestellen). Die Pasta abgießen und mit Honig, Petersilie und geriebenem Parmesan unter das Kraut heben. Abschließend nochmals abschmecken.

Die Nudelfleckerl in einer großen Pfanne am gedeckten Tisch oder auf vorgewärmten Tellern servieren.





PIKANTER BROTAUFLAUF MIT ZWIEBELN

FÜR 4 PERSONEN

Resteessen: Es ist eine große Tradition in bayerischen Küchen, selbst die geringsten Reste, wie z. B. altes Brot, zu schmackhaften Gerichten zu verarbeiten. Diese pikante Version des Scheiterhaufens hat meine Oma schon als günstiges Mittagsgeschicht im Wirtshaus gekocht. Ich habe dem Ganzen noch etwas Finesse und Schärfe verpasst ...

BROTAUFLAUF ♦

3 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 2 rote Peperoni |
1 Frühlingszwiebel | 30g Butter, plus mehr für die Form |
Salz | Pfeffer aus der Mühle | Zucker | 150g Weißbrot |
150g Graubrot | 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian |
20g Petersilie | 25g TK-Blattspinat (aufgetaut und ausge-
drückt) | 2 EL Sonnenblumenöl | 4 Eier | 200ml Milch |
200g Sahne | 30g Parmesan | 1 Prise geräuchertes
Paprikapulver | 1 Prise Misopulver | 200g Raclettekäse

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Peperoni und Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, die Pfanne beiseitestellen.

Das Brot in grobe Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Nadeln bzw. Blätter abzupfen und mit dem Spinat hacken. Alles mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung, den Lauch- und Peperoniringen vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Eier mit Milch und Sahne verquirlen. Den Parmesan reiben, unterrühren und den Guss mit Paprika- sowie Misopulver kräftig würzen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten. Die Brotmischung in der Form verteilen und mit dem Eier-Sahne-Guss übergießen. Den Auflauf mit Raclettekäse belegen und im Ofen auf der mittleren Schiene 20–22 Minuten backen.

SAUERRAHMSAUCE

10g Schnittlauch | 200g Sauerrahm (saure Sahne) |
1 EL Mayonnaise | 10 ml natives Rapsöl | Salz | Pfeffer aus
der Mühle

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit den restlichen Zutaten zu einer fein-säuerlichen Sauce verrühren und abschmecken.

I-DÜPFERL

4 kleine Portionen Kopfsalatblätter

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und etwas kleiner zupfen.

Den Brotauflauf aus dem Ofen nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dann vier Stücke aus dem Auflauf schneiden und auf vier große vorgewärmte Platten oder Teller setzen. Mit Salatblättern und Sauerrahmsauce servieren.

♦ Den Brotauflauf könnt ihr wunderbar variieren – je nachdem, was Kühl- und Vorratsschrank hergeben. Statt Spinat gehen auch Zucchini, Paprika, Mangold und mehr. Der Raclettekäse kann durch Bergkäse oder Blauschimmelkäse ersetzt werden. Probiert es einfach aus!

»KARTOFFELBRATL« GESCHMORTE LAMMHAXE AUF ERDÄPFEL IN KRÄUTERJUS

FÜR 4 PERSONEN

Heimat des Kartoffelbratls sind die Bauernhöfe und Gastwirtschaften Niederbayerns. Es galt einst als typisches Sonntagsessen und wurde meist mit Fleisch vom Schwein zubereitet. Das Kartoffelbratl funktioniert wunderbar mit jedem Bratenstück vom Schwein, aber auch vom Kalb, und ganz besonders aromatisch kommt es wie hier vom Lamm daher.

KARTOFFELBRATL VON DER LAMMHAXE

10 mittelgroße festkochende Kartoffeln | 3 Schalotten |
1 Knoblauchzehe | 40 ml Olivenöl | 30 ml Weißwein |
Salz | Pfeffer aus der Mühle | Cayennepfeffer | 60 g Butter |
4 hintere Lammhaxen (beim Metzger vorbestellen) |
1 Lorbeerblatt | 1 Rosmarinzweig | 750 ml Kalbsjus
(siehe S. 64) | Zucker

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Schalotten und Knoblauch schälen. Alles in Scheiben schneiden, in einem Bräter mit Olivenöl und Weißwein vermengen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die Hälfte der Butter zerlassen. Die Lammhaxe waschen, trocken tupfen und mit der flüssigen Butter einpinseln. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und die Haxen in den Bräter auf das Kartoffelbett setzen. Eine große Tasse Wasser angießen, Lorbeerblatt und Rosmarinzweig hinzufügen. Den Bräter auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und die Lammhaxe etwa 1 Stunde schmoren.

Gegen Ende der Garzeit die Kalbsjus in einem Topf aufkochen. Nach Ende der Schmorzeit die Hälfte der Jus an die Kartoffeln gießen und die restliche Butter hinzufügen. Die Haxe noch 15 Minuten weitergaren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Haxe auf das Ofengitter setzen (ein Abtropfblech darunterschieben), mit Bratensaft bepinseln und im Ofen 10 Minuten aufknuspern lassen.

AUSSERDEM

4 Portionen geröstete Paprika (siehe S. 198) | 4 Rosmarinzweige

Während die Haxe gart, die geröstete Paprika zubereiten. Schließlich den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Sauce in ein Kännchen füllen. Die Paprika in der Pfanne sowie die Haxen im Bräter in die Mitte des gedeckten Tisches stellen und servieren.

