

Lammhaxe auf Kartoffel-Bohnen an Bohnenkrautsauce

Zutaten für 4 Personen

4 Lammhaxen
500 g Mirepoix (Röstgemüse von
Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie)
1 EL Tomatenmark
3 dl Rotwein
1 Liter Lammfond
2 Knoblauchzehen
2 Bohnenkrautweige
je 1 Thymian- und Rosmarinzweig
10 Pfefferkörner
10 Korianderkörner
2 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis
1 TL gehacktes Bohnenkraut
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kartoffel-Bohnen-Gemüse:

4 festkochende Kartoffeln
500 g grüne Bohnen
1 gewürfelte Schalotte
100 g Rahm
4 EL dicke, grüne Bohnenkerne
2 g frisch gehacktes Bohnenkraut
1 Spritzer weißer Balsamico
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Lammhaxen im Bräter rundherum in Olivenöl anbraten und das Mirepoix zugeben.

Das Gemüse anrösten und Tomatenmark zufügen. Nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und glacieren, dann den Lammfond, die Kräuter und die Gewürze zufügen.

Die Lammhaxen im Ofen bei 200 °C zugedeckt etwa 2 Stunden schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Dann die Haxen warm stellen, den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und je nach Konsistenz noch etwas einkochen. Mit gehacktem Bohnenkraut vollenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Sie sollen bissfest bleiben. Die grünen Bohnen in Rauten schneiden und ebenfalls blanchieren. Die Schalottenwürfel mit etwas Butter anschwitzen und mit Rham verkochen, mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico abschmecken und die Kartoffeln, die grünen Bohnen und die ausgepellten, grünen Bohnenkerne dazugeben. Zum Schluss gehacktes Bohnenkraut zufügen.

Das Bohnengemüse auf dem Teller platzieren, darauf die Lammhaxe setzen und mit etwas von der Fleischsauce nappieren.

Weintipp: Dazu passt ein konzentrierter, saftiger Rotwein mit schönem Barriques-Ausbau. Ein Bordeaux aus dem Médoc oder ein Bordeaux-Blend aus Italien oder ein Châteauneuf-du-Pape.

Aus unserem Sortiment:

Château Haut-Maurac, Médoc
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Beurenard
Montepulciano, Marina Cvetic
Insoglio del Cinghiale, Toscana
Tignanello, Toscana