

Rezept

Doppelt Gegarte Kalbshaxe mit Laugenbröseln

Ein Rezept von Doppelt Gegarte Kalbshaxe mit Laugenbröseln, am 25.04.2024

Zutaten

ca. 1,8 kg fleischige Hinterhaxe vom Kalb mit Knochen	1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g)
1 Möhre (ca. 80 g)	1 Tomate (ca. 30 g)
1 Stück Lauch (ca. 50 g)	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	2 Gewürznelken
1 TL schwarze Pfefferkörner	100 g Crème fraîche
100 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft
2 Prisen brauner Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 kleines Kräuterbund aus Schnittlauch, Dill, Estragon, Sauerampfer und Kerbel
1 altbackene Brezel	2 Eier (Größe M)
2 EL Sahne	1 Msp. Bio-Zitronenabrieb
2 EL Mehl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	200 g Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbshaxe trocken tupfen und Sehnen entfernen. Ca. 3l Wasser in einem hohen Topf aufkochen und das Fleisch darin ca. 10 Min. sprudelnd kochen. Dabei aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Die Hitze herunterregeln und die Kalbshaxe offen bei kleiner Hitze in ca. 2 Std. weich kochen.
2. Inzwischen Sellerie und Möhre putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Tomate waschen, halbieren und Stielansatz ausschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen. Nach 1 Std. Garzeit Gemüse und Gewürze zum Fleisch geben. Gegen Ende der Garzeit gelegentlich mit einer Fleischgabel prüfen, ob das Fleisch bereits weich ist.
3. Inzwischen für die Sauce Crème fraîche und saure Sahne in einer kleinen Schüssel glatt rühren und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die anderen Kräuter fein hacken. Die Sauce mit den Kräutern verfeinern und bis zur Verwendung abgedeckt beiseitestellen.

5. Das fertige Fleisch aus dem Topf heben, etwas auskühlen lassen und vom Knochen lösen. Das Fleisch in 4-5 Stücke à ca. 160 g teilen.

6. Zum Ausbacken die Brezel in grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine oder mit einer Reibe fein zerbröseln. Die Brösel in einen tiefen Teller geben. In einem zweiten Teller die Eier mit der Sahne und dem Zitronenabrieb verschlagen. Das Mehl in einen dritten Teller geben. Das Fleisch salzen, pfeffern und dann zuerst in Mehl, als Nächstes im Ei und zuletzt in den Laugenbröseln wenden, sodass es gut von der Panade umhüllt ist.

7. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4 Min. braten, dabei immer wieder mit Butterschmalz begießen. Die Kalbshaxenstücke aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abfetten.

8. Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt ein mit Essig und Öl angemachter Kartoffelsalat, unter den Feldsalat oder Endiviensalat gehoben wurde.