

Rezept

Ganze Kalbshaxe mit Perlgraupengemüse und Spinat

Ein Rezept von Ganze Kalbshaxe mit Perlgraupengemüse und Spinat, am 24.02.2024

Zutaten

1,7 kg Kalbshaxe mit Knochen (Hinterhaxe)	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	200 g Zwiebeln
80 g Möhren	80 g Knollensellerie
1 Knoblauchzehe	3 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark	2 EL Aceto Balsamico
1 EL Mehl (Type 405)	500 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)
750 ml Kalbsfond (aus dem Glas)	50 ml trockener Sherry
Kräuterbund (60 g weißer Lauch, 2-3 Zweige Thymian, 1 Zweig Salbei, 2 Zweige Oregano)	1 Prise Zucker
200 g junger Spinat	160 g mittelfeine Perlgraupen
1 kleine Knoblauchzehe	60 g Schalotten
200 ml Geflügelfond (aus dem Glas)	2 EL Butter
Cayennepfeffer	50 g Parmesan, gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Kalbshaxe kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Möhren und Sellerie waschen, schälen und klein würfeln. Den Knoblauch andrücken und abziehen. Die Haxe salzen und pfeffern.
2. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und die Kalbshaxe darin 5 Min. von allen Seiten goldbraun anbraten, herausheben und beiseite stellen. Im gleichen Topf die Zwiebeln in 3 Min. hellbraun anbraten. Gemüsewürfel und Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren 5 Min. rösten. Etwas Balsamico angießen und ganz einkochen. Mit Mehl bestäuben und 1 Min. weiterrösten. Mit Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder einkochen. Kalbsfond und Sherry angießen. Fleisch, Knoblauch und Kräuterbund einlegen und alles aufkochen. Zugedeckt in 3 Std. 30 Min. auf dem Rost im Ofen (Mitte) garen, dabei die Kalbshaxe gelegentlich wenden.
3. Die Graupen kalt waschen und in reichlich kochendem Salzwasser in 30 Min. weich garen. In ein Sieb geben, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Spinat verlesen, putzen, grobe Stiele entfernen, gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
4. Nach Garzeitende die Haxe bei 80° warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, aufkochen lassen und in 20 Min sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

5. 10 Min. vor dem Servieren 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotten und Knoblauch darin in 3 Min. glasig dünsten. Graupen einrühren, Geflügelfond angießen und aufkochen. Restliche kalte Butter klein würfeln, Spinat einrühren, in 4-5 Min. sämig einkochen. Parmesan und Butter einrühren. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
-
6. Die Haxe vom Knochen lösen, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Gemüse und Bratenfond auf vorgewärmten Tellern servieren.