

Rezept

# Kalbshaxe mit Orangen-Gremolata

Ein Rezept von Kalbshaxe mit Orangen-Gremolata, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> Kalbshaxe (ca. 1,8 kg)	Salz
Pfeffer	<b>5 EL</b> neutrales Pflanzenöl
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Möhre
<b>1 Stück</b> Knollensellerie	<b>1</b> dünne Stange Lauch
<b>500 g</b> Kalbsknochen	<b>1 EL</b> Mehl
<b>600 ml</b> trockener Weißwein	<b>1</b> Bio-Orange
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4</b> Sardellen (in Öl)
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen samt Fettpfanne auf 240° vorheizen. Die Kalbshaxe kalt abwaschen und trocken tupfen, von Häutchen und Sehnen befreien. Rundherum salzen und pfeffern und mit 1 EL Öl einreiben. 2 EL Öl in die Fettpfanne geben. Die Kalbshaxe mit der Knochenseite nach unten hineinlegen und im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 220°) 30 Min. braten.
2. Die Fettpfanne mit der Haxe herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Die Ofentemperatur bei geöffneter Backofentür auf 80° reduzieren. Die Alufolie entfernen, die Kalbshaxe in der Fettpfanne wieder in den Ofen (unteres Drittel, keine Umluft) schieben und bei 80° ca. 3 Std. garen. Zum Ende der Garzeit das Bratenthermometer in die dickste Stelle der Kalbshaxe, aber nicht bis zum Knochen stecken und das Fleisch so lange weitergaren, bis es eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat.
3. 1 Std. 30 Min. vor Ende der Garzeit für die Sauce die Zwiebel schälen und grob hacken. Das Gemüse putzen, waschen und grob würfeln. Einen Topf erhitzen, das übrige Öl hineingeben und die Knochen darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. rundherum anbraten. Das Mehl darüberstreuen, Zwiebel und Gemüse dazugeben und alles 3-4 Min. mitbraten. Mit dem Wein ablöschen, aufkochen und 1 Std. bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
4. Für die Gremolata die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Die Orange auspressen, den Saft zur Sauce geben und mitkochen lassen. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Sardellen abtropfen lassen und hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter schneiden. Orangenschale, Knoblauch, Sardellen und Petersilie zusammen fein durchhacken.
5. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf abgießen, die Knochen und das Gemüse gut abtropfen lassen und wegwerfen. Die Sauce aufkochen lassen und die Orangen-Gremolata einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Kalbshaxe herausheben. Das Fleisch in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Pellkartoffeln oder Bandnudeln und ein fruchtiger Weißwein.