Rezept

Kalbshaxe mit Zitronensauce

Ein Rezept von Kalbshaxe mit Zitronensauce, am 26.04.2024

Zutaten

1	Kalbshaxe (2 kg)
	Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
2	Eigelbe
2 EL	gehackte Petersilie
	Salz
1	Zwiebel
2 EL	Butter
	¼ l Kalbsfond
4 Zweige	Thymian
2 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbshaxe sorgfältig von Sehnen und Fett befreien, salzen und pfeffern. Die Zwiebel schälen und grob zerteilen.

2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Öl und Butter in einem großen Bräter erhitzen und die Kalbshaxe darin von allen Seiten braun anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, den Knoblauch schälen und dazupressen.

3. ⅛ l Kalbsfond über die Haxe gießen und den Bräter in den heißen Ofen (unten, Umluft 150°) schieben. Rosmarin und Thymian waschen, trockentupfen und zufügen. Die Haxe insgesamt 2 ¼-2 ½ Std. schmoren, dabei alle 30 Min. wenden.

4. Die Kalbshaxe aus der Sauce nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Die Sauce aus dem Bräter durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

5. Eigelbe, Zitronensaft und den restlichen Kalbsfond gut miteinander verquirlen, die Petersilie zugeben und die Mischung in den kochenden Bratensaft gießen. Unter ständigem Rühren zum Sieden (nicht bis zum Kochen!) bringen. Die Sauce soll sämig werden, darf aber nicht kochen, da sie sonst gerinnt.

6. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und die Sauce darüber gießen.