

Kalbshaxe

A. Schmaus



Zubereitung Ananas

Die Ananas in ca. 1 × 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Würfel mit grob geschnittenem Thaibasilikum und etwas roter Chili und Zitronensaft marinieren.

Zubereitung Zuckerschoten

Die Zuckerschoten putzen und in Salzwasser für ca. 30 Sekunden abkochen, dann in Salzwasser abschrecken und anschliessend mit etwas Olivenöl und Zitronensaft marinieren.

Zubereitung Gelbes Curry

Gelbe Currypaste und grob geschnittene Schalotten, Ingwer und Zitronengras in etwas Sesamöl bei milder Hitze anbraten. Mit weissem Vermut ablöschen und den Vermut komplett einkochen lassen. Dann mit Kokosmilch auffüllen Limettenblätter, Abrieb von Limetten und die Kräuter hinzugeben und ca. 60 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Dann abpassieren und mit Salz, Honig, Limettensaft abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Ananas

1 mittelgrosse Ananas
1 kleiner Bund
Thaibasilikum
1 kleine rote Chili

Zutaten Zuckerschoten

250 g Zuckerschoten
Salz

Zutaten Gelbes Curry

4 EL gelbe Currypaste
2 l Kokosmilch
6 Stangen Zitronengras
½ Knolle Ingwer
2 kleine rote Chilis
10 Limettenblätter
2 Zitronen
4 Limetten
250 ml weisser Vermut
Honig
Salz
Koriander, Thaibasilikum

Zutaten Kalbshaxe

1 hintere Kalbshaxe
6 Zwiebeln
2 Karotten
¼ Sellerie
gelber Curryfond



Zubereitung Kalbshaxe

Die Kalbshaxe kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann scharf von allen Seiten anbraten. Zwiebeln in einem Topf langsam goldbraun rösten, walnussgross geschnittene Karotten und Sellerieschalen hinzugeben und ebenfalls mitrösten. Nun mit dem Currysud aufgiessen und alles zusammen nun in ein tiefes Blech geben. Im Ofen bei Heissluft 150 °C während 30 Minuten garen, dann das Blech herausnehmen und die Kalbshaxe wenden. Nochmals 30 Minuten garen und wenden. Anschliessend in 20 Minuten - Schritten diesen Vorgang wiederholen und die Haxe auf den Garpunkt überprüfen. Die Haxe ist dann fertig, wenn Sie sich nach dem Einstechen problemlos von der Fleischgabel lösen lässt. Den Fond abpassieren und gegebenenfalls mit etwas Salz und Honig nachschmecken.

Anrichten

Garstufen Kalbshaxen

Mit Vorheizen

ca. 80-120 Minuten | Heissluft 150 °C