

Kalbshaxe im Ofen zubereiten mit Erbsenpüree und geschmorten Radicchio

Zarte, im Ofen geschmorte Kalbshaxe mit feinem Kartoffel-Erbsen-Püree und fruchtig-herbem Radicchio mit Kumquats. Ein raffiniertes Schmorgericht, das durch geduldiges Garen im Ofen butterzart wird und perfekt herbstliche sowie winterliche Aromen verbindet.

Zutaten

Zutaten Kalbshaxe aus dem Ofen

- 1 Kalbshaxe
- 3 weiße Zwiebeln
- 3 Karotten
- 200 g Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Gewürznelke
- 3 Lorbeerblätter
- 150 g Butter
- 300 ml Weißwein
- 400 ml Kalbsfond
- Öl zum Anbraten
- 1 TL Speisestärke
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Frischer Rosmarin ca. 3–4 Zweige

Zutaten Kartoffel-Erbsen-Püree

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Tiefkühl-Erbsen
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Etwas Bio-Zitronenabrieb
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Radicchio mit Kumquat

- 2 Köpfe Radicchio
- 10 Stück Kumquats
- 60 g Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 große rote Zwiebel
- 100 ml Rotweinessig
- 75 ml Weißweinessig



- 1 Zweig Rosmarin
- Etwas Olivenöl
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitung Kalbshaxe aus dem Ofen

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer feinen Paste zermahlen. Karotten und Sellerie putzen und in grobe Würfel schneiden.

Einen Bräter mit etwas Öl erhitzen und die Kalbshaxe darin von allen Seiten scharf anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und kurz herausnehmen.

Das vorbereitete Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie) in den Bräter geben und anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Knoblauchpaste, Nelke, Lorbeerblätter und 2 Zweige Rosmarin dazugeben.

Die Kalbshaxe wieder auf das Gemüse legen, mit ca. 400 ml Wasser und dem Kalbsfond auffüllen.

Den Bräter mit einem Deckel verschließen und die Kalbshaxe im Ofen bei 160 °C Umluft ca. 4 bis 4,5 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder wenden und mit dem Schmorfond übergießen.

Nach 3 Stunden den Deckel abnehmen, damit die Haxe eine schöne Kruste bekommt, und offen weiter schmoren. Den restlichen Rosmarin in kleine Stücke schneiden und ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben. Wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst, ist die Haxe fertig.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und ins Gefrierfach geben. Die Kalbshaxe aus dem Ofen holen, herausnehmen, in Alufolie einwickeln und kurz ruhen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen kleineren Topf gießen, aufkochen und leicht einreduzieren. Die angerührte Speisestärke einrühren, um die Sauce leicht abzubinden. Zum Schluss die eiskalten Butterstücke nach und nach mit dem Schneebesen einrühren (montieren), bis eine sämige Sauce entsteht.

Zubereitung Das Kartoffel-Erbsen-Püree

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel Stücke schneiden. In Salzwasser zum Kochen bringen und weichkochen.

Parallel die Butter mit der Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Die Erbsen in einem separaten Topf kurz in Salzwasser garkochen.

Kartoffeln und Erbsen durch ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Danach durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffel-Erbsen-Masse zurück in den Topf geben und die lauwarme Sahne-Butter-Mischung nach und nach unterrühren.

Mit etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Das Püree cremig rühren.

Zubereitung Radicchio mit Kumquat

Den Radicchio längs vierteln, waschen und sehr gut abtropfen lassen (der Strunk hält die Blätter zusammen).

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Radicchio Viertel darin kurz anbraten. Nach ca. 1 Minute wenden, herausnehmen und beiseitestellen.

Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In derselben Pfanne mit Butter und etwas Olivenöl weich dünsten.

Wenn die Zwiebeln leicht bräunen, den braunen Zucker darüber streuen, den Rosmarin und die halbierten Kumquats hinzugeben. Alles einige Minuten anbraten, bis die Kumquats weich werden.

Mit dem Rotwein- und Weißweinessig ablöschen, mit Salz würzen und den Sud leicht einkochen lassen.

Anrichten

Das cremige Kartoffel-Erbsen-Püree auf den Tellern verteilen. Die geschmorte Kalbshaxe daneben oder darauf anrichten, den warmen Radicchio und die fruchtigen Kumquats anlegen und alles mit der glänzenden Buttersauce nappieren.