

für 4 Personen

Rezept von Marion Michels und Marvin Lange

## Kalbshaxe mit Portweinsauce und Gemüseallerlei

### WERKZEUGE

- Bräter
- Pinsel
- Backblech, tief
- Haarsieb

### ZUTATEN

#### Kalbshaxe

- 1 Kalbshaxe, gross ca. 1 kg, beim Metzger vorbestellt, fertig pariert
- Salz
- Bratbutter zum Anbraten
- 4 dl Rotwein zum Ablöschen
- 1 Knoblauch, die äussere Schale sternförmig abgelöst
- Olivener Öl

#### Röstgemüse

- 4 Tomatenhälften, getrocknet
- ½ Lauchstiel, gewaschen, fein geschnitten
- 1 Karotte, gewaschen, fein geschnitten
- 2 Scheiben Knollensellerie, ohne Schale, fein geschnitten
- 1 Petersilienwurzel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- 4 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige

#### Portweinsauce

- 4 dl Kalbsfond, dunkel
- 4 dl Bratenfond der Kalbshaxe
- 4 dl Portwein, dunkel
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen mit Schale, leicht angedrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pimentkörner
- 100 g Butter, eisgekühlt, gewürfelt

#### Ofengemüse

- 2 Fenchel, in Scheiben geschnitten
- 12 Mini-Peperoni
- 4 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 6 Pimentos
- 4 Fleischtomaten, quer halbiert
- 4 Frühlingszwiebeln
- Bratbutter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Garnitur

- Einige Salbeiblätter in Butter geröstet



## **Kalbshaxe**

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Kalbshaxe mit Salz würzen. Die Bratbutter erhitzen und die Kalbshaxe ringsum goldbraun anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Den Bräter mit Bratbutter auspinseln. Das Röstgemüse im Bräter verteilen, den ganzen Knoblauch, die Thymian- und Rosmarinzwige auf das Röstgemüse setzen. Mit Olivenöl beträufeln. Die Kalbshaxe auf das Röstgemüse legen und ca. 2 Stunden garen. Dabei wiederholt mit dem Bratenfond bepinseln. Vor dem Servieren die Kalbshaxe aus dem Bräter nehmen. Mit flüssiger Butter bepinseln und nach Bedarf nachbräunen. Den Knoblauch entfernen und separat aufbewahren. Das Röstgemüse durch ein Sieb giessen. Dabei den Fond auffangen. Den Fond sehr stark einreduzieren und in den Portweinjus giessen.

## **Portweinjus**

Alle Zutaten und den Fond von der Kalbshaxe aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Haarsieb passieren. Kurz vor dem Servieren die eiskalten Butterwürfel mit einem Schneebesen unter die heisse Sauce heben.

## **Ofengemüse**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Backblech gut mit Bratbutter ausstreichen. Das Gemüse nebeneinander auf dem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und ca. 30 Minuten garen.

—*Tipp: Sollten Sie nicht zwei Backöfen zur Verfügung haben, können Sie das Gemüse gut vorbereiten und kurz vor dem Servieren im Backofen aufwärmen. Die zweite Variante: Das Gemüse schmeckt hervorragend vom Grill. Dazu das Gemüse in einer Grillform verteilen und bei geschlossenem Grilldeckel 30 Minuten garen.*

## **ANRICHTEN**

Die Kalbshaxe entweder in der Küche tranchieren und das Fleisch portionenweise auf vorgewärmten Tellern servieren oder am Tisch tranchieren. Das Ofengemüse mit dem Knoblauch und den gerösteten Salbeiblättern in einem grossen Topf separat servieren.