

Kalbshaxen mit Kartoffelstock

Kalbxhaxe

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 1 ganze vordere Kalbshaxe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Karotte in Brunoise
- 1 kleiner Lauch in Brunoise
- 50 g Knollensellerie in Brunoise
- 3 Schalotten
- Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 7.5 dl Kalbsfond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke

ZUBEREITUNG

Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessen im Olivenöl gut von allen Seiten goldbraun braten. Anschliessend das Gemüse begeben und andämpfen. Mit dem Tomatenpüree tomatieren und weiter rösten. Das Ganze mit dem Weisswein ablöschen und danach den Weisswein reduzieren. Mit Kalbsfond auffüllen. Das Ganze mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke aufkochen. Anschliessen im Ofen ca. 2 Stunden bei 175°C weich glasieren.

Wichtig: die Kalbshaxe dabei immer wieder übergiessen.

Durch das arosieren bekommt die Halbshaxe einen caramell-Geschmack und sieht glänzend aus.

Laissez reposer.

Kartoffelstock

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 600 g mehlig Kartoffeln
- Wasser
- Salz
- Muskatnuss
- 2 dl Rahm
- 30 g Butter
- 1 dl Milch

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden und in den Kochtopf geben. Die Kartoffeln mit kaltem Wasser bedecken, salzen und auf dem Herd weich garen. Die weich gegarten Kartoffeln abtropfen und im heissen Ofen (200° C) kurz trocknen lassen.

In der Zwischenzeit den Rahm und die Milch aufkochen und mit Muskatnuss und Salz würzen.

Die nun trockenen Kartoffeln durch die Püriermaschine drehen und danach das Rahmgemisch begeben. Butterflocken dazu geben und alles gut vermischen. Zum Schluss noch einmal mit Salz abschmecken. Den Kartoffelstock in den Spritzsack füllen.

Anrichten

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- blaue Steifmütterchen
- Kartoffelchips

ANRICHTEN

Die Kalbshaxe auftranchieren mit mit dem Kartoffelstock anrichten.

Mit den blauen Stiefmütterchen und den Kartoffelchips ausgarnieren.