



Keller's Rezeptdienst

Nr. 80	August	2009
Glacierte Kalbshaxe an Weissweinjus mit bunter Gerste		

ZUTATEN: für 8 Personen

8 Kalbshaxen à ca. 300g
8 Zweige Rosmarin
8 Zweige Thymian
2 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer
8 geschälte, kleingeschnittene Tomaten
3 geschälte Karotten
80g Sellerie
8 geschälte Schalotten
6 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen
4 dl Weisswein
36 dl klarer Kalbs- oder Geflügelfond fein geriebene Schale von 2 Zitronen
2 TL getrockneter Majoran
1 Bund gehackte Petersilie

Bunte Gerste
200 g Gerste
5 dl Gemüsebouillon
1 geschälte, gehackte Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 geschälte, in Würfel geschnittene Karotte
¼ fein geschnittener Lauch
4 EL Parmesan
2 EL Mascarpone
1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kalbshaxe

1. Die Kalbshaxen mit dem Thymian und dem Rosmarin spicken. Danach mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Tomaten, Karotten und Sellerie in gleichmässig kleine Würfel schneiden, die Schalotten halbieren.
3. Einen Bräter bei 220 °C mit wenig Olivenöl erwärmen und die Haxen rundherum anbraten. Die Tomaten dazugeben und zusammen mit den Haxen schmoren bis die Flüssigkeit der Tomaten reduziert ist. Das restliche Gemüse dazugeben und 10 Min. mitrösten.
4. Mit Weisswein und Fond ablöschen. Bei 180°C die Haxe ca. 1¼ Std. schmoren. Während dieser Zeit die Haxe immer wieder mit dem Bratenjus begiessen.
5. Die weich geschmorte Haxe aus dem Bratenjus heben und in einer Gratinplatte im ausgeschalteten Ofen warmstellen. Den Bratenjus in eine Saucenpfanne umschütten und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Den Bratenjus vor dem Servieren mit der geriebenen Zitronenschale und den gehackten Kräutern abrunden.

Gerste

1. Gerste in die kochende Bouillon giessen, aufkochen und zugedeckt 30 Min. quellen lassen.
2. Die gehackten Zwiebeln, Karotten- und Lauchwürfel im Olivenöl andünsten. Die gequollene Gerste dazugeben und kochen bis die Restflüssigkeit aufgesogen ist.
3. Mascarpone, Parmesan und Schnittlauch unter die Gerste rühren und nach Gutdünken mit Pfeffer würzen.

Weinempfehlung: Arvine aus dem Wallis

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch