

# Lammhaxen

<i>Anzahl Personen:</i>	4
<i>Zubereitungszeit:</i>	70 Minuten
<i>Warte-/Ofenzeiten:</i>	3 Stunden
<i>Stück:</i>	-



... mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Selleriepüree

## Zutaten:

### Haxen

4 Lammhaxen  
600ml Lamm Fond  
100ml roter Portwein  
400ml trockener Rotwein  
30g Butterschmalz  
Pfeffer und Salz  
2 Möhren  
50g Sellerie  
1 Zwiebeln  
5 Pimentkörner  
2 Teel. Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
Frischer Rosmarin  
Ca. 20g Speisestärke

### Rosmarinkartoffeln

1,2 kg kleine Kartoffeln  
1 Eßl frischen Rosmarin  
2 Eßl Olivenöl  
Salz

### Selleriepüree

200g Sellerieknolle  
30g Butter  
20ml Sahne  
Salz  
Muskatnuss

## **Grüne Bohnen**

600g grüne Bohnen

Salz

## **Butterbrösel**

3 Eßl. Paniermehl

30g Butter

## **Selleriechips**

8 sehr dünn gehobelte Selleriescheiben

## *Zubereitung:*

### **Haxen**

1. Haxen parieren, überschüssiges Fett abschneiden, nicht zuviel sonst fällt die Haxe beim Schmoren auseinander.
2. Möhren, Zwiebel und Sellerie putzen und klein schneiden.
3. Haxen gut salzen und pfeffern.
4. Im Butterschmalz kräftig anbraten.
5. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen und noch zweimal mit Rotwein ablöschen.
6. Portwein zugeben, einkochen lassen, Fond zugeben.
7. Alle Gewürze zugeben und 1,5 Stunden auf kleiner Hitze köcheln lassen.
8. Möhren, Zwiebel und Sellerie zugeben, weitere 1,5 Stunden köcheln lassen.
9. Haxen aus dem Topf nehmen, mit Alufolien abdecken und im Ofen bei 80 Grad warm stellen.
10. Soße durch ein feines Sieb geben und wieder in den Topf geben.
11. Soße auf 2/3 leise köchelnd reduzieren.
12. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren in die Soße geben, 1min. kochen lassen, dabei weiter umrühren.

### **Rosmarinkartoffeln**

13. Kartoffeln schälen.
14. Rosmarin fein hacken.
15. Öl in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze heiß werden lassen.
16. Kartoffeln in die Pfanne geben, Salz und Rosmarin zufügen.
17. Ca. 45 Minuten mit geschlossenem Deckel die Kartoffeln garen, dabei immer mal wieder wenden.

### **Selleriepüree**

18. Sellerie in kleine Würfel schneiden.
19. Butter in einen kleinen Topf geben.
20. Sellerie, Salz (wenig!) und geriebene Muskatnuss zugeben, ca. 20min auf kleiner Hitze schmoren.
21. Sahne zugeben, alles fein pürieren und final abschmecken.

### **Grüne Bohnen**

22. Bohnen putzen, waschen und in gut gesalzenem Wasser garen.

### **Butterbrösel**

23. Paniermehl in einen kleinen Topf oder eine kleine Pfanne geben, leicht anrösten.
24. Butter zufügen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen.

### **Selleriechip**

25. Die dünn gehobelten Selleriescheiben im Fett bei ca. 165 Grad knusprig frittieren.
26. Auf Haushaltstüchern abtropfen lassen, leicht salzen.

### *Tipps und Hinweise:*

Alle Zutaten sollten vorbereitet sein bevor ihr mit dem Kochen beginnt. Die Haxen werden sehr zart und sollten nur ganz vorsichtig aus der Soße genommen werden.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*