

## Rezept von René Widmer, Geschäftsführer Prorest Gastronomietechnik, Rafz



### Über Nacht gegarte Lammhaxen auf kurz sautiertem Wirz parfümiert mit Crémolata Olivenöl

Zutaten:

- 6 x 150 g Lammhaxe
- Gewürzmischung für Fleisch (Salz, Paprika, Pfeffer etc.)
- Mehl zum Stäuben
- 5 ml Olivenöl
- 120 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g Karotten
- 90 g Knollensellerie
- 90 g Lauch
- 30 g Tomatenpüree
- frischer Salbei, frischer Oregano
- 1,5 dl Weisswein
- 6 dl Brauner Kalbsfond
- 3 dl gebundene Bratensauce (Demi Glace)
- 100 g Tomaten
- 1 kleiner Wirz in ca. 2 x 2 cm grosse Paysanne geschnitten,  
gewaschen und abgetropft
- Zeste von 2 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Bund Petersilie fein gehackt
- 0,5 dl Zitronenolivenöl
- etwas gestossener Kümmel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Parmesan, etwas Bratbutter

Zubereitung:

Seitliche Haut der Haxen einschneiden.  
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken  
Karotten, Sellerie und Lauch rüsten und in kleine Würfel schneiden  
Tomate oben im Kreuz einschneiden, kurz blanchieren, schälen und entkernen und in Würfel schneiden  
Lammhaxen würzen und leicht mit Mehl bestäuben  
In einer Pfanne im heissen Olivenöl anbraten  
Fleisch herausnehmen und das überschüssige Öl abgiessen  
Fein geschnittenes Wurzelgemüse begeben und andünsten  
Tomatenpüree zugeben, kurz mitrösten und das Fleisch dazugeben  
Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen bis er glasiert  
Mit Kalbsfond und Demi Glace auffüllen, bis die Haxen knapp bedeckt sind. Kräuter und Tomatenwürfel beifügen.  
Zudecken. Evtl. das Ganze wechseln in ein GN Geschirr mit Deckel und bei 80°C im Hold-o-mat oder Ofen garen.  
Eine Wok-Pfanne auf dem Herd sehr heiss werden lassen.

Den Wirz ganz kurz im Zitronenolivenöl schwenken und den fein gehackten Knoblauch, die Petersilie und den gestossenen Kümmel zugeben.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Wirz auf einen heissen Teller anrichten und die Lammhaxen direkt auf das Gemüse anrichten

Eine Teflonpfanne mit wenig Bratbutter auspinseln und erhitzen, den Parmesan hauchdünn in die Pfanne rieseln lassen. Den Käse schmelzen lassen, mit einem Spachtel vorsichtig drehen und am Schluss zu einer Hüppe rollen (kann vorbereitet werden).

Die Hüppen zum Schluss auf die Haxen legen und servieren.