

## KALBSHAXE, CARCIOFINI, MORCHELN, FRÜHLINGSKAROTTEN, LA-RATTE-KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

Bräter  
Pinsel  
Sieb

### ZUTATEN

#### KALBSHAXE

- 2 Kalbshaxen mit Knochen, pariert
- Bratbutter, flüssig
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 dl Kalbsfond
- 1 dl Demi-glace

#### PORTWEINSAUCE

- Bratenfond der Kalbshaxen, entfettet
- 3 dl \*Rotwein
- 2 dl \*Portwein
- 1 \*Rosmarinweig
- 1 \*Knoblauchzehe mit Schale
- 1 \*Lorbeerblatt
- 80 g Butter, gewürfelt, eisgekühlt
- Piment d'Espelette
- Fleur de Sel, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### FRÜHLINGSGEMÜSE

- 500 g Carciofini, Miniartischocken, küchenfertig
- 200 g Kefen, küchenfertig
- 200 g grüne Bohnen, küchenfertig
- 500 g Frühlings-Karotten, küchenfertig
- 80 g Morcheln, frisch, küchenfertig
- 1 Schalotte, geschält, fein gehackt
- Bratbutter zum Anbraten
- 80 g Butter, gewürfelt
- Fleur de Sel, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### KARTOFFELN

- 600 g La-Ratte-Kartoffeln, gewaschen
- 1 Bund Bärlauch, gewaschen, ohne Stiele fein gehackt
- Bratbutter
- Fleur de Sel

#### GARNITUR

- Einige Kerbelblättchen, frisch

### ZUBEREITUNG

#### KALBSHAXE

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Die Kalbshaxe in den Bräter legen, mit reichlich flüssiger Bratbutter bestreichen, mit Fleur de Sel würzen und ringsum anbraten. Hitze auf 80°C reduzieren und ca. 6 Stunden bei Niedertemperatur garen, dabei wiederholt mit dem Fond bepinseln. Die Demi-glace leicht

### Rezept von La Tavola



erwärmen, während des Garprozesses die Haxen wiederholt mit der Demi-glace und dem Bratenfond einpinseln.

#### PORTWEINSAUCE

Die \*Zutaten ca. 30 Minuten köcheln, dabei die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren, durch ein feines Sieb giessen und abschmecken. Mit der eisgekühlten Butter kurz vor dem Servieren aufmontieren.

#### FRÜHLINGSGEMÜSE

Das Gemüse ausser den Morcheln nacheinander bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte in heisser Bratbutter anziehen, die Morcheln hinzugeben und kurz dünsten. Die Butter hinzugeben und das gut abgetropfte Gemüse hinzufügen und kurz erwärmen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

#### KARTOFFELN

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abgiessen und trockendämpfen. Die Butter erhitzen, die Kartoffeln kurz ringsum anbraten und mit dem Bärlauch bestreuen.

#### ANRICHTEN

Das Fleisch der Kalbshaxen vom Knochen lösen und tranchieren. Das Gemüse und die Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren.