

## Rezept des Monats Januar 2018

### Geschmorte Kalbswade

\*\*\*\*\*

Zu Weihnachten gab's Ossobucco, Kalbshaxen mit Lochknochen. Wir waren immerhin zu 17 Personen. Da muss man mit dem Budget vorsichtig umgehen, und Haxen gehören zu den wenig begehrten Teilen in der Schweiz. Deshalb sind sie günstig und bieten dabei viel Geschmack für's Geld. Jeder will ein Markbein mit Fleisch, und in eine Bratform muss es ja auch noch passen. Ich habe in einer Marathon-Aktion 18 Kalbshaxen angebraten und auf zwei Auflaufformen verteilt. Hat alles wunderbar geklappt.

Nur – beim würzen musste ich auf den kleinsten gemeinsamen Nenner zurück greifen. Nicht zu scharf, nicht zu intensiv würzen, es hat Kinder dabei. Und es hat Erwachsene, die wenig Feuer im Essen wünschen. So waren die Haxen nur mit Salz und Pfeffer und wenig Paprikapulver abgeschmeckt. Ich geb's zu, ein kleines Stückchen Peperoncino und ein daumengrosses Stück Ingwer waren drin. War aber nicht schlimm, oder keiner hat was gesagt – auch möglich, von wegen «[kiss the cook](#)».

Für mich zu defensiv, ich mag gerne mehr Aroma. Deshalb kam es mir sehr gelegen, dass kurz vor Silvester Kalbshaxen in Aktion waren. Aber innerhalb von zwei Wochen dasselbe kochen, ist ja auch ziemlich langweilig. So beschloss ich, das Fleisch von den Markknochen zu lösen und davon ein Ragout zu schmoren – ordentlich gewürzt.

#### Hier die Zutatenliste:

1 Haxe pro Person  
Paniermehl oder Mehl oder Reismehl, Butterschmalz oder Olivenöl oder beides  
5 Schalotten  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen, wenn möglich frische von Knollen mit Stengel  
1 Peperoncino  
1 daumengrosses Stück frischen Ingwer

3 Möhren  
¼ Knollensellerie  
½ Lauchstange  
Je eine kleine Pastinake oder Petersilienwurzel, wenn Sie sie finden

Tomatenmark, Rote Pesto, Harissa, Piment d'Espelette, Ras al Hanout, scharfes Paprikapulver, süsses Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ Liter Riesling  
Rindsbrühe

Die Haxen entbeinen. Rund um den Knochen mit einem scharfen aber starken Messer das Fleisch lösen. Dabei die äussere dickere Hautschicht komplett entfernen. Manchmal kann man die einzelnen Fleischstückchen aus den Häuten herausdrücken. Allzu feste Hautstücke oder [Gädler](#) und Glibber wegschneiden. Das schiere Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Fleischstücke in eine Schüssel geben und ausgiebig und nach Gusto würzen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, mit den verschiedenen in der Zutatenliste angegebenen Pülverchen bestreuen. So viel und so ausführlich wie man mag. Es braucht ein wenig Fingerspitzengefühl und Erfahrung, um zu wissen, wieviel es verträgt. Aber experimentieren und probieren Sie, es kann nichts passieren. Zuletzt das Fleisch mit Paniermehl oder Reismehl oder Weizenmehl bestäuben, und alles gut vermengen.

Das Bratfett in einem gusseisernen Topf erhitzen und die Fleischstücke bei mittlerer Hitze sanft aber energisch anbraten. Wenn alles schön gebräunt ist, aus dem Topf herausnehmen und separat aufbewahren.

Die Wurzelgemüse bis auf die Schalotten würfeln. Die Grösse der Würfeli spielt eine Rolle für die Sämigkeit der Sauce und die Bissfestigkeit des Gemüses. Je kleiner die Würfelchen, desto sämiger die Sauce, aber auch desto verkochter das Gemüse. Sie haben es in der Hand, wie Sie es essen wollen.

Die Würfel in den Topf geben und alles anrösten. Schalotten im Ganzen dazu. Knoblauch, Peperoncino und halbierten Ingwer mitrösten. Der Knoblauch schmeckt intensiver, wenn Sie ihn pressen, auch wenn [Johann Lafer](#) sagt, dass man Knoblauch nicht presst. Soll er's halt lassen, ich mache es trotzdem. Schon nur um die Zehen zu verstecken. Damit umgehe ich verzogene Mienen, wenn sie entdeckt werden – die Zehen, nicht die Mienen.

Wenn das Gemüse schön angeröstet und von einer feinen Fettschicht bedeckt ist, einen Klecks Tomatenmark, je einen Teelöffel rote Pesto und Harissa dazugeben. Diese rote, scharfe Masse ebenfalls anrösten. Jetzt die Fleischwürfel wieder in den Topf zurück, nochmals ordentlich umrühren und mit einem sehr guten Jutsch Riesling ablöschen. Aufkochen bis die Flüssigkeit und der Alkohol fast gänzlich verdampft sind. Jetzt Fleischbrühe aufgiessen, bis alles knapp bedeckt ist – aufkochen.

Deckel auf den Topf und Hitze auf zweitkleinste Stufe reduzieren. Das ganze jetzt schmoren, vielleicht anderthalb oder zwei Stunden. Nach einer Stunde mal nachschauen, wie es dem Ragout geht. Mal ein Fleischstückchen probieren, mal von der Sauce schlürfen. Wenn das Fleisch noch gummig und kätschig ist, lassen Sie ihm noch eine viertel oder halbe Stunde. Wenn es fast auf der Zunge zergeht, sollte es gut sein.

Jetzt schlägt Ihre grosse Stunde. Probieren Sie die Sauce und ziehen Sie alle Register Ihrer Würzkunst. Sie können auch Sojasauce verwenden oder geröstetes Sesamöl (sehr sparsam). Alles worauf Sie Lust haben ist erlaubt. Sollte es zu scharf sein, können Sie es mit sahnigem Joghurt wieder korrigieren. Auf Rahm oder Crème Fraîche verzichten Sie lieber. Dieses Gericht ist reichhaltig genug.

En Guete!

---