

Kalb-Haxe mit Steckrüben-Püree und Rosmarin-Birnen

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbshaxe (4 cm)	2 EL Olivenöl	5 Schalotten
1 Bund Suppengemüse	1 EL Tomatenmark	350 ml Weißwein, trocken
2 Stiele Oregano	4 Stiele Rosmarin	2 Stiele Basilikum
2 Stiele Thymian	300 ml Kalbsfond	600 g Steckrübe
2 Zehen Knoblauch	80 g Butter, kalt	200 ml Gemüfefond
150 g Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt
4 Birnen, klein	50 g Zucker	1 Sternanis
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbshaxenscheiben waschen, trocken tupfen und die Scheiben mit Küchengarn umbinden. Anschließend das Olivenöl in einem gusseisernen Bräter kurz erhitzen. Die Kalbshaxenscheiben mit Mehl bestäuben und im heißen Olivenöl anbraten. Herausnehmen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Drei Schalotten und das Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. In den Schmortopf geben und anbraten. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen. Nun den Kalbsfond angießen. Das Fleisch wieder reinlegen, jeweils zwei Stiele Oregano, Rosmarin, Basilikum und Thymian zugeben und das Fleisch bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen zweieinhalb Stunden schmoren. Von der Zitronenschale mit einem Zestenreißer feine Streifen abziehen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Zusammen mit der Steckrübe in einem Topf in 30 Gramm Butter anschwitzen. Den Gemüfefond und die Sahne angießen und das Gemüse bei milder Hitze weichkochen. Anschließend fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. 30 Gramm kalte Butter unterrühren. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem übrigen Weißwein ablöschen, zwei Zweige Rosmarin und Sternanis zugeben. Die Birnen in den Sud legen und darin weichgaren. Für die Gremolata die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Eine Knoblauchzehe schälen. Zusammen mit der zuvor beiseite gestellten Zitronenschale fein hacken. Die Beinscheiben aus dem Sud nehmen, auf eine Platte geben und mit der Gremolata bestreichen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Soße durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren, abschmecken, aufkochen und nach Belieben einkochen. Zuletzt mit 20 Gramm kalter Butter verfeinern. Die geschmorte Ochsenbeinscheibe zusammen mit dem Püree und den Birnenhälften auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012