

Rezept des Monats

Geschmorte Lammhaxe vom Tuxer Steinschaf mit Brennesselgnocchi und Karotten

Für 4 Personen



Zutaten:

- 4 Stk. Lammhaxe
- 300 g Karotten
(Schale für die Soße verwenden)
- 2 Stk. Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Thymian, Rosmarin
- Tomatenmark
- $\frac{3}{4}$ Liter braune Grundsoße oder Suppe

Brennesselgnocchi:

- 250 g weich gekochte Erdäpfel
- Blätter von 5 jungen Brennesseln, blanchiert und fein gehackt
- 100 g Mehl
- Salz, Muskatnuss
- 1 Ei

Zubereitung Lammhaxe:

Haxen mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Bräter mit etwas Öl die Haxen an allen Seiten kurz anbraten und herausnehmen.

Karottenschalen im Bräter anschwitzen und die klein würfelig geschnittenen Zwiebeln hinzugeben, bis alles schön glasig ist; mit etwas Tomatenmark vermengen und mit der Grundsoße oder Suppe aufgießen.

Die Haxen in die Soße einlegen und ins 180 Grad vorgeheizte Backrohr geben und ca. 1 Stunde schmoren (zwischendurch wenden).

Nach 50 Minuten den Thymian und Rosmarin dazugeben.

Mit einer Gabel die Haxen anstecken, wenn sich das Fleisch leicht löst, aus der Soße nehmen und warmstellen.

Rezept des Monats

Die Soße durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Stärke reduzieren lassen, abschmecken und die Lammhaxen damit überziehen.

Zubereitung Brennesselgnocchi:

Erdäpfel auf die Arbeitsplatte pressen und mit Mehl , Ei und Brennessel vermengen. Zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen; mit einer Teigkarte 1 cm große Stücke schneiden, oval formen und an einen Gabelrücken abrollen.

In kochendes Wasser geben und sobald die Gnocchi schwimmen, herausnehmen und in Butter glasieren.

Die Lanersbacher Hof-Küchenbrigade wünscht Ihnen „Gutes Gelingen“!