

Geschmorte Kalbshaxe mit Cassis Balsamessig

Als Hauptgang für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kalbshaxen je ca. 220 – 250 g
- 200 g buntes Gemüse (Lauch, Rübli, Zwiebeln, Sellerie)
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 3 dl Kalbsfond
- 120 g Kalbsjus
- 2 dl Cassis Balsamessig
- 150 g Cherry Tomaten halbiert
- Weissmehl
- Meersalz oder Fleur de Sel und Pfeffer

Das Gemüse waschen, schälen und in kleine, gleichmässige Würfel schneiden. Die Kalbshaxen mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundum im Mehl wenden, anschliessend die Haxen im heissen Olivenöll kräftig anbraten (idealerweise in einem gusseisernen Topf). Das Fleisch rausnehmen und beiseite stellen. Das Gemüse in die selbe Pfanne geben und zusammen mit dem Knoblauch dünsten, das Tomatenmark begeben und unter stetigem rühren leicht anrösten. Alles mit Cassis Balsamessig ablöschen und leicht einkochen lassen. Nun werden die Kalbshaxen wieder hinzugefügt, mit Kalbsfond und Kalbsjus aufgefüllt und zugedeckt langsam schmoren (im Ofen bei 160°C ca. 1 Stunde). Die Haxen des öftern wenden und immer wieder mit Sauce übergiessen. Gegen ende der Garzeit die Cherry Tomaten hinzufügen.

Zum Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm beiseite stellen, die Sauce nochmals kräftig aufkochen und je nach Konsistenz ein wenig mit Wasser verdünnen und mit Cassis Balsamessig, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Die Haxen zusammen mit der Sauce auf die vorgewärmten Teller anrichten.

Hervorragend dazu passt Kartoffelstock und geschmorte Rübli.

