



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Gesottene Kalbshaxe mit Kartoffel-Linsensalat

ZUTATEN

Wasser, Salz, 1 EL weiße Pfefferkörner

250 ml Weißwein, trocken

2 gespickte Zwiebeln

1 Kalbshaxe

etwas Suppengrün

1 kg festkochende Kartoffeln (Drillinge, Bamberger Hörnle)

1 El Kümmel

Salz

150 g Grüne Berglinsen

1 Lorbeerblatt

2 Stiele Thymian

180 g Wurzelgemüse, in feine Würfel geschnitten

60 g Schalotten, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gewürfelt

50 ml Rapsöl

100 ml hellen Essig

300 ml Kalbshaxenbrühe

Zucker

2 El Kapern „fines“

1 El Meauxsenf

50 g Feldsalat, geputzt

1 Chicorée, grob geschnitten

1 säuerlicher Apfel



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Haxe:

Wasser im passenden Topf aufkochen, mit Salz, Pfefferkörner und Weißwein würzen, die gespickten Zwiebeln zufügen und die Kalbshaxe in den kochenden Sud geben. Rasch erneut aufkochen, die Hitze reduzieren und die Haxe knapp 90 Minuten am Siedepunkt garen. Im Sud abkühlen lassen.

Kartoffel-Linsensalat:

Die Drillinge mit Kümmel in Salzwasser 20 Minuten garen. Linsen mit Lorbeer und Thymian in kochendem Wasser 15 Minuten bissfest kochen. Vor Ende der Garzeit kräftig mit Salz würzen, dann abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

Die Salatmarinade: 2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Lauch zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten, mit Salz würzen und die Linsen zugeben. Mit Essig ablöschen, mit heißem Kalbshaxenbouillon auffüllen und offen 5 Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen. 1-2 EL Zucker, Kapern, restliches Öl und Senf untermischen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen. Noch warm pellen, in Scheiben schneiden und zur Marinade geben. Warm gut durchziehen lassen. Apfel schälen und um das Kerngehäuse herum in mittelgroße Würfel schneiden.

Die Kalbshaxe warm in ihre Muskelstränge teilen und portionieren.

Feldsalat, Chicorée und Äpfel vorsichtig unter den warmen Salat heben, sofort servieren.