



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Geschmorte Kalbshaxe und rosa gebratenes Filet mit Passionsfrucht-Polenta

ZUTATEN:

Haxe:

1 kg Kalbshaxe
100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Petersilienwurzel
100 g Stangensellerie
300 g rote Zwiebeln
2 l Geflügelfond
750 ml Rotwein
500 ml Portwein
Wacholder, Lorbeer, Kümmel Piment,
Koriander, Pfeffer, Sternanis, Salz, Zucker

Filet:

1 Kalbsfilet, 300 g
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian

Passionsfrucht-Polenta:

250 ml Milch
250 ml Sahne
4 Passionsfrucht
100 g Polenta
Salz, Zucker, Pfeffer und frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

Kalbshaxe:

Das Fleisch grob vom Knochen befreien und parieren. Bitte nicht zu großzügig, da das Fett und die Sehnen das Fleisch vor dem Austrocknen bewahren. Wer nicht so auf das Fett steht, kann es nach dem Garen wegschneiden.

Das Gemüse und die Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf oder Bräter bei mittlerer Hitze von allen Seiten gleichmäßig anbraten (dieser Vorgang dauert ca. eine halbe Stunde). Das Motto heißt: lieber ein bisschen weniger Hitze und etwas Geduld.

Das angebratene Fleisch aus dem Topf nehmen und die Fleischabschnitte in den Topf geben und ebenfalls rösten. Wenn dies geschehen ist, geben wir das Gemüse hinzu und rösten es langsam mit (das dauert auch seine Zeit). Wenn das Gemüse um die Hälfte geschmort ist, mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Diesen Vorgang wiederholen wir vier bis fünf Mal. Nun ist der Ansatz schön dunkel und wir legen unser Schmorfleisch auf den Ansatz. Jetzt gießen wir mit dem Geflügelfond auf. Der Fond soll das Fleisch gerade so bedecken. Nun das Ganze einmal umrühren und den Ansatz mit Backpapier zudecken. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei 160°C ca. 1 -1 ½ Stunden im Ofen schmoren. Nach einer halben Stunde die angedrückten Gewürze begeben und alles umrühren.



hr1-DOLCE VITA

Tipp: Durch das Andrücken der Gewürze kann sich das volle Aroma besser entfalten. Trockengewürze bringen Ihre beste Wirkung, wenn Sie zwischen 30 und 45 Minuten ziehen.

Das fertig gegarte Fleisch herausnehmen, die Soße abpassieren. Um die gewünschte Sämigkeit der Soße zu erreichen, empfehle ich die Jus mit etwas Mondamin abzubinden.

Filet vom Kalb bei 100°C:

Den Backofen auf 100°C vorheizen, ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und ein Abtropfblech darunter schieben. Das Kalbsfilet in einer Pfanne in wenig Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Ofengitter legen und in etwa 30 Minuten im Ofen rosa durchziehen lassen.

In einer Pfanne bei sanfter Hitze die Butter schmelzen lassen, Die Gewürze und frischen Thymian in die Pfanne geben. Das Fleisch darin drehen und mit Salz würzen.

Passionsfrucht-Polenta:

Die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel auskratzen. Die Milch und Sahne zum Kochen bringen und die Polenta einrühren. Nun das Ganze quellen lassen und dann die Passionsfrucht einrühren. Den feingeschnittenen Basilikum unterheben und mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen und servieren.