

Geschmorte Lammhaxe in Orangensaft

Zutaten für 6 Personen

- 1EL Salz
- Pfeffer
- 2EL Öl
- 3/4l Orangensaft
- 1/4l Hühnerbrühe
- 1EL geriebene Orangenschale
- 1EL Fruchtessig
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Eigelb

Zubereitung Lammhaxe

Zuerst werden die Haxen unter kaltem Wasser abgespült und gründlich trockengetupft. Anschließend von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Lammhaxen darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Nun die Haxen in eine Kasserolle legen und Orangensaft, Brühe, Orangenschale, Essig und Lorbeerblatt hinzufügen. Die Haxen darin wenden und bei starker Hitze zum Kochen bringen, runter schalten und bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel eineinhalb Stunden sanft kochen lassen. Die fertigen Lammhaxen aus der Kasserolle nehmen, mit Alufolie abdecken und etwas ruhen lassen.

Zubereitung Sauce

Möglichst viel Fett von der Kochflüssigkeit schöpfen, durchsieben und danach zurück in die Kasserolle geben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die vier Eigelb in einer Schüssel gründlich verschlagen und 2 bis 3 El von der Kochflüssigkeit unterheben. Danach die Eiemischung unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze in die Kasserolle gießen. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen. Danach nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Lammhaxen gießen.

Tipp: Dazu Kartoffelstampf oder andere Kartoffel-Spezialitäten und feines Gemüse reichen. Ein gehaltvoller Rotwein passt natürlich immer dazu.

Guten Appetit!