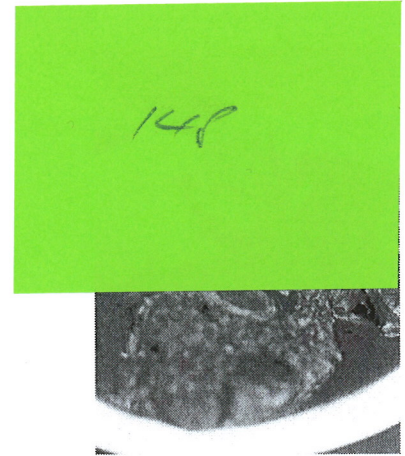


Hobby-Köche
Dietikon

gemischter Salat
Tessiner Kalbshaxe
mit Kartoffelstock



- 4 Kalbshaxen à ca. 250 - 300 g vom Hinterbein
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum braten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, 1 x gehackt, 1 x mit Lorbeerblatt und Nelken
- 2 Karotten
- 1 kleine Lauchstange
- ½ Sellerieknolle
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Kalbsfond
- 2 dl Bratensauce
- 2 Zweige Rosmarin, 1x für Garnitur
- 2 Zweige Salbei
- 2 Zweige Thymian

Karotten, Lauch und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Etwas Rosmarin für die Garnitur beiseite legen. Restliche Kräuter fein hacken. Kalbshaxen trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Öl in einem Bräter erhitzen. Haxen darin rundum kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Fond und Bratensauce dazugiessen. Kräuter begeben. Haxen zugedeckt bei mittlerer Hitze 50–60 Minuten schmoren.

Kalbshaxen aus der Sauce nehmen. Sauce auf ca. 4 dl einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbshaxen zurück in die Sauce geben und nochmals heiss werden lassen. Kalbshaxen mit reichlich Sauce anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Kartoffelstock *selbst gemacht*

- 1 kg Kartoffeln (weich kochende Sorte)
- 1 l Bouillon oder Salzwasser
- Currypulver oder Muskatnuss
- Aromat
- 2-3 dl Milch und Rahm
- 50 g Butter

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser oder Bouillon weich kochen. Milch und Rahm in einer Pfanne aufkochen und die abgeschütteten Kartoffeln durch das Passe-Vite in die Milch treiben. Butter und Gewürze begeben und sofort mit dem Schneebesen luftig schlagen.