Kalbshaxen aus dem Ofen mit Salbeibutter

Die Zubereitung ist einfach und das Resultat sehr delikat. Die Kalbshaxen werden nur kurz mit Pfeffer und weissem Portwein mariniert. Anschliessend garen sie bei 140° für knapp 2 Stunden im Ofen. Mit dieser schonenden Methode wird sie sehr schön weich und saftig. Zum Abschluss werden die Haxen in Salbeibutter leicht nachgebraten und vor allem fein aromatisiert.

Zutaten (2 Portionen)

2	Kalbshaxen à ca. 250g
2El	weisser Portwein
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
2-3El	Olivenöl
50g	Tafelbutter
5-6	frische Salbeiblätter

Zubereitung

Kalbshaxen trocken tupfen und beidseitig pfeffern. Ringsum mit Portwein einpinseln und in Haushaltfolie eingepackt 2-3 Stunden marinieren. Nicht in den Kühlschrank legen, damit die Haxen Raumtemperatur annehmen.

Haxen auspacken und beidseitig salzen. Ringsum mit Olivenöl einpinseln und in einen eingeöltes Bratgeschirr legen.

In den auf 140° vorgeheizten Ofen schieben und 1 3/4 Stunden garen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, sind die Haxen gar.

Die Kiele der Salbeiblätter herausschneiden und das Blattgrün in schmale Streifen

schneiden.

Butter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Salbei zugeben kurz vermischen, Kalbshaxen in die Butter legen, Saft aus dem Bratgeschirr dazugiessen. Haxen auf jeder Seite ca. 3 Minuten bräteln lassen und dabei immer wieder mit Salbeibutter übergiessen.

Dazu habe ich im Dampf gegarte Coco-Bohnen angerichtet, das gibt ein durchaus sommertaugliches, leckers Menu.

Coco-Bohnen:
Bohnen waschen und rüsten: Dazu muss nur der Stielansatz weggeschnitten werden, zähe Fäden an den Nähten besitzen sie so gut wie keine. Bohnen halbieren damit sie ins Kochgeschirr passen.

Eine Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufheizen. Bohnen ins Sieb geben, mit Kräutersalz würzen und eine Knoblauchzehe dazupressen. Zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen, dabei 3-4 mal wenden.