Kalbshaxen in hausgemachter Bouillon gesotten - mit Sauternes-Sauce

Wer Kalbshaxen klassisch zubereitete Kalbshaxen liebt, angebraten und geschmort, wird dieses Rezept womöglich mit einiger Skepsis zur Kenntnis nehmen. Die Haxen werden dabei ohne zu Braten in einer Bouillon gesotten. Aber... die Bouillon wird nicht aus fertigem Extrakt aufgesetzt, sondern mit gerösteten Zwiebeln, Lorbeer, Nelken und Suppengemüse von Grund auf mit sehr wenig Salz gekocht. Die Kalbshaxen sind dabei nicht nur Passagiere in dem Sud, sondern sind mitverantwortlich für die delikate Bouillon, die wiederum die Grundlage der Sauce bildet.

Der Sud wird mit 2 Liter Wasser angesetzt und er köchelt gut 2 1/2 Stunden vor sich hin, da konzentrieren sich sie Aromen, ohne dass die gut auf die Hälfte reduzierte Bouillon zu salzig wird. Ein Teil dieser Bouillon wird mit Sauternes, dem französischen Süsswein, weiter eingekocht. Zusammen mit feingeschnittenem Lauch, kleingewürfeltem Rüebli, etwas Knoblauch und Peproncino gibts daraus eine sehr gehaltvolle Sauce.

Vom Sud bleibt zwar nicht sehr viel übrig, aber es lohnt sich ihn aufzubewahren, denn er gibt eine Gute Gründwürze für weitere Suppen oder Saucen.

Zutaten (2 Portionen)

```
2       Kalbshaxen à ca. 250g

Zutaten Bouillon:
2       grössere Zwiebeln
4       Lorbeerblätter
12      Nelken
12      schwarze Pfefferkörner
1       Bund Petersilienstengel
20cm    Lauchgrün
4-5     Sellerieabschnitte
2l      kaltes Wasser
```

1/2Tl	Salz

Zutaten	Sauce:
10cm	Lauch vom helleren Teil
1	kleines Rüebli
1	Knoblauchzehe
1/2	Handvoll Petersilie
1	kleiner Zweig Estragon
2-3cm	Peperoncino
1/2TL	Zitronensaft
2dl	Sauternes
2El	Sauerrahm, ca. 50g
	Bratbutter

Zubereitung

Bouillon:
Zwiebel mit Schale quer halbieren. Nelken einstecken. Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unter in einer heissen Eisenpfanne ohne Fettzugabe rösten bis die Schnittflächen schwarz sind.

Eine Pfanne mit 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen, geröstete Zwiebeln und die anderen Zutaten zugeben, aufkochen und 30 Minuten offen köcheln lassen. Die Bouillon duftet dann bereits sehr kräftig und hat eine goldbraune Farbe angenommen. Kalbshaxen zugeben und 2 Stunden offen mitköcheln. Der Sud sollte immer nur leicht köcheln und keinesfalls sprudeln.

Sauce:
Kalbshaxen aus dem Sud nehmen, den Sud absieben und auffangen und wieder auf den Herd stellen. Kalbshaxen darin warmhalten. 2dl Sud für die Sauce abzweigen.

Lauch und Rübeli zu kleinen Würfelchen schneiden. Knoblauch, Peperoncino (die sehr scharfen Kerne entfernen), Petersilie und Estragon fein hacken. In wenig Bratbutter kurz andünsten. 2dl Sud zusammen mit 2dl Sauternes zugeben, aufkochen und auf einen Viertel einkochen. Das dauert ungefähr 20 - 30 Minuten. Sauerrahm einrühren und 2-3 Minuten weiterköcheln.

Die Zugabe von Sauerrahm ist nicht zwingend, die Sauce schmeckt auch ohne ihn köstlich.

Kalbshaxen in abgesiebter Bouillon warmhalten

Bouillon mit Sauternes und Gemüse einkochen

Sauce eingekocht

Sauce mit Sauerrahm