Kalbshaxen an Senf-Zwiebelsauce

Kalbshaxen für einmal nicht nach der klassischen Art mit Röstgemüse und Tomatenmark geschmort, sondern an einer leicht säuerlichen Sauce mit reichlich Zwiebel und Senf, Weisswein und etwas Zitronensaft, was in etwa der Sauce Robert der traditionellen, französischen Küche entspricht. Die Sauce Robert wird vor allem zu angeäuchertem Schweinefleisch empfohlen. Die feine Säure der Sauce wirkt sehr appetitanregend und macht sich auch zum kräftigen Fleisch der Kalbshaxe gut. Etwas Salbei und Kurkuma, letzeres vor allem der schönen, gelben Farbe wegen, ergänzen die Sauce.
Tipp: Schmeckt die Sauce zu herb, kann sie mit einer Prise Zucker abgerundet werden.

Dazu passt gebratener Reis und gedämpfter Lauch ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

2	Kalbshaxen in Scheiben, à ca. 180g
1	Zwiebel, ca. 80g
2dl	Weisswein
1dl	kräftige Hühnerbouillon
3Tl	Dijon-Senf
1El	Zitronensaft
2-3	grössere Salbeiblätter
1Tl	Kurkuma
1/2Tl	Mehl
1El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kalbshaxen mit Küchenpapier trockentupfen. Ringsum salzen und pfeffern und mit

etwas Mehl bestäuben. Ein paar Minuten ruhen lassen. Bindegewebe an den Seiten der Haxen einschneiden, so bleiben die Haxen beim Schmoren besser in Form.

Kalbshaxen ringsum in Bratbutter bei mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebel fein hacken, Sabei in feine Streifen schneiden.

Haxen aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln die Pfanne geben und leicht anrösten. Weisswein dazugiessen, aufkochen, Senf dazugeben und gut verrühren (mit einer Gabel oder Schwingbesen). Bouillon, Kurkuma, Zitronensaft und Salbei zugeben. Kurz verrühren und die Haxen in die Sauce legen. Zugedeckt ca. 90 Minuten leicht köcheln lassen bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Haxen nach 45 Minuten einmal wenden.

Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten lebhafter köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. 1El Sauerrahm unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.