



Rindshaxe am Stück gebraten mit Rosmarinjus

Eine ganze Rindshaxe im Ofen zu braten ist ganz besonderes Vergnügen. Dazu braucht es aber auch Zeit und 7 gute EsserInnen. Das Stück wiegt rund 2,5 kg inklusive Knochen (ca. 500g). Da braucht es Geschick und Kraft um das schwere Teil während dem Anbraten mit herkömmlichen Kochbesteck zu drehen und zu wenden. Nachher bratet die Haxe rund 5 Stunden im Ofen bei 140° bis zu einer Kerntemperatur von 85° und sie sollte danach bei ausgeschaltetem Ofen noch mindestens 30 Minuten nachziehen. Die Haxe sollte auch 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank genommen werden, damit die Fleischtemperatur annähernd Raumtemperatur annehmen kann, ansonsten verlängert sich die Bratzeit im Ofen deutlich.

Ich habe die Haxe an einer eher schlanken Marinade aus Koriander, Pfeffer, wenig Knoblauch, Weisswein und etwas Ingwer 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Nicht zuviel Gewürze, die den Fleischgeschmack übertönen würden.

Die Rindshaxe war natürlich nicht so zart wie ein Entrecôte, aber schön weich, recht saftig und vor allem von kräftigem, wunderbarem Geschmack. Das Bindegewebe auf der Aussenseite war nach den 5 Stunden im Ofen teils zäh und teils knusprig, aber auch von dieser würzigen Kruste ist kaum ein Stückchen auf den Tellern liegen geblieben.

Während der langen Bratzeit bei tiefer Temperatur geliert das in der Haxe vorhandene Bindegewebe und macht das Fleisch saftig und geschmeidig. Dank der tiefen Temperatur (max. 140°) trocknet das Fleisch nicht aus, auch wenn es nicht in einer Sauce geschmort, sondern nur ab und zu mit Bier übergossen wird. Ist die Haxe gut gegart, löst sich das Fleisch fast von selber vom Knochen ab. Dieser gehört ebenfalls auf den Tisch, da werden sich die Gäste darum streiten, wer das Knochenmark auslösen darf.

Zutaten (ca. 7 Portionen)

- 1 Rindshaxe am Stück ca. 2,5kg

Marinade:

1El Kampotpfeffer
(oder schwarzer Pfeffer)
2El Koriander
1Tl Ingwerpulver
1El Dijon-Senf
3 Knoblauchzehen
1dl Weisswein

Braten im Ofen:

Salz und ca. 2dl Bier

Rosmarin-Jus:

Rest der Marinade
aufgelöster Bratensatz
2dl Weisswein
4dl Hühnerbouillon
5-6 Zweige frischer Rosmarin
1 Schuss Sherry

Zubereitung

Für die Marinade Koriander und Kampotpfeffer im Mörser gut zerstoßen. Ingwerpulver daruntermischen. Weisswein und Senf vermischen, Knoblauchzehen dazupressen. Zusammen mit den zerstoßenen Gewürzkörnern vermischen und die Rindshaxe allseitig damit einreiben (Nicht salzen!). Rindshaxe in Haushaltfolie einpacken und 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Rindshaxe 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade mit einem Messerrücken abstreifen und auffangen. Das muss nicht so gründlich geschehen, aber zuviel Marinade würde beim Anbraten nur verbrennen und einen bitteren Geschmack hinterlassen. Rindshaxe ringsum eher grosszügig salzen.

In Bratbutter bei mittlerer Hitze ringsum anbraten. Das dauert bei diesem grossen Stück schon mal 20-30 Minuten.

Einen Bräter ausbuttern, die Haxe hineinlegen und das Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. 3 Stunden nach der Entnahme aus dem Kühlschrank und nach dem Anbraten betrug die Kerntemperatur lediglich 15°.

Haxe in den auf 140° vorgeheizten Backofen schieben und nach einer Stunde erstmals mit etwas Bier übergiessen. Jede Stunde erneut übergiessen. Bratzeit siehe Einleitung.

Rosmarinjus:

Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen und aufrühren. Den Rest der Marinade zugeben und alles auf ca. einen Drittel einkochen lassen. Bratenfond in eine Pfanne absieben und Bouillon dazugiessen. Rosmarinzweige hineinlegen und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Eventuell Kochverlust mit Wasser ausgleichen. Jus absieben und beiseite stellen. Sobald die Haxe fertig gegart ist, Jus nochmals aufkochen, ein kleiner Schuss Sherry zugeben und mit wenig Maizena abbinden (muss man aber nicht

unbedingt).









