Rindshaxe vom Angus-Rind, klassisch geschmort

Das Angus-Rind stammt ursprünglich aus Schottland, in den USA ist es eine der bedeutensten Fleisch-Rassen und wurde von da ausgehend zu einem weltweit zu einem Begriff für erstklassiges Rindfleisch. Mittlerweile werden Angus-Rinder auch in der Schweiz in grösserem Umfang gezüchtet und u.a. unter dem Label "Swiss Black Angus" vermarktet (www.swissangus.ch).

Die Rindshaxe ist ein ideales Stück zum Schmoren. Das Fleisch wird fest, kaum faserig und sehr zart, zudem von deutlich kräftigerem Geschmack als die beliebtere Kalbshaxe. Ich habe eine halbe Haxe (ca. 700g) ganz klassisch in einem Gemüsesud auf dem Herd langsam geschmort. Nach gut 2 Stunden war die Haxe gar. Ein besonderer Genuss!

Dazu hab ich Böhmische Knödel gereicht. Die "brotigen" und saugkräftigen Knödel machen ein Gericht mit viel Sauce erst recht zu einem Festschmaus.

Zutaten (3 Portionen)

700g	Rindshaxe "Swiss Black Angus"
200g	Würzelgemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch)
4	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter
6	Nelken
1Tl	Tomatenpüree
1.5dl	kräftiger Rotwein (Montepulciano d'Abruzzo)
2dl	Rindsbouillon
20	Kügelchen Koriander
1Tl	Dijon-Senf
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Marinade:
Koriander im Mörser zerstossen, reichlich schwarzer Pfeffer dazumahlen und mit Senf und 1/2dl Rotwein vermischen.

Rindhaxe aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum mit der Marinade einreiben. 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Während dieser Zeit wärmt sich die Haxe auf, was die Schmorzeit deutlich verkürzt.

Marinade mit den Fingern von der Haxe abstreifen. Haxe leicht salzen und in Bratbutter ringsum gemächlich anbraten.

Haxe aus der Pfanne nehmen, Tomatenpüree in die Pfanne geben und 2-3 Minuten anrösten. Mit dem Rest des Rotweins (1dl) ablöschen, übrig gebliebene Marinade zugeben und ca. 5 Minuten leicht einköcheln lassen. Das Ganze absieben und die Pfanne ausspülen (Damit werden stark geröstete Bratrückstände entfernt, die den Sud bitter machen würden).

Rüebli, Sellerie und Lauch in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Zwiebeln mit den Lorbeerblättern und Nelken bestecken. Alles zusammen in Bratbutter anrösten bis das Gemüse braune Spuren zeigt. Bouillon dazugiessen, Rindhaxe dazulegen und zugdeckt 2 bis 2 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Die Haxe währenddessen 3-4 mal wenden.

Tomatenpüree im Bratensatz rösten, danach mit Rotwein ablöschen

Gemüse in der ausgewaschenen Pfanne rösten

Rindshaxe nach 2 Stunden

Rindshaxe mit Böhmischen Knödeln angerichtet