

Gefüllte Lammhaxe mit Ofengemüse



Gefüllte Lammhaxe mit Ofengemüse, Kapern und Thymian

Mit diesem Rezept nehme ich an einem Foodblogger-Wettbewerb teil, in dem man ein toskanisches Rezept kreieren und in seinem Foodblog veröffentlichen soll. Ich möchte eine Woche in einem Ferienhaus in der Toskana gewinnen – to-toscana.de! Das Rezept soll mindestens die Zutaten Olivenöl, Tomaten und Parmesankäse enthalten und des weiteren möglichst weitere Zutaten, die traditionell in der Toskana verwendet werden. Also habe ich dieses Rezept kreiert und ausprobiert.

Die Lammhaxe ist die Keule aus den hinteren Gliedmaßen eines Lamms. Man kann sie sehr gut ausbeinen, füllen oder anderweitig weiter verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Lammhaxe, ca. 500 g

- 3 festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Bio-Zitrone

- 3 TL Senf
- einige kleine Würfel durchwachsener Speck
- 5–6 Zweige frischer Majoran
- 5–6 Zweige frischer Oregano
- 5–6 Zweige frischer Thymian
- 6 Blätter frischer Salbei
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- etwas grob gehobelter Parmesan

- 30 g Kapern
- frischer Thymian

- Salz
- Pfeffer

- Olivenölspray

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.



Lammhaxe entbeint

Die Lammhaxe entbeinen. Dabei stellte ich fest, dass dies im noch nicht ganz aufgetauten Zustand – also noch ein wenig gefroren – am besten geht. Dazu benötigt man nicht mal ein sehr scharfes Ausbeinmesser, sondern auch mit einem normalen scharfen Messer geht dies sehr gut. Man kann das leicht noch gefrorene Fleisch dann fast mit den Fingern kräftig vom Knochen abdrücken oder -schaben.

Die Lammhaxe dann noch längs kräftig einschneiden, so dass genügend Platz für die Füllung vorhanden ist.



Gefüllte Lammhaxe

Den durchwachsenen Speck in ganz kleine Würfel schneiden. Ein wenig Parmesan grob hobeln. Die Lammhaxe innen mit dem Senf einstreichen. Die Speckwürfel darauf verteilen, die frischen Kräuter dazu packen und alles mit gehobeltem Parmesan überschütten. Dann die Lammhaxe zusammenrollen und 4–5 Mal mit Küchengarn zusammenbinden. Die gefüllte Lammhaxe dann etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in zwei Hälften schneiden. Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Schalotten schälen und ebenfalls in zwei Hälften teilen. Knoblauchzehen schälen und ganz lassen.



Lammhaxe mit Gemüse im Bräter

Die gefüllte Lammhaxe von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter mit viel hochehitzbarem Olivenöl einsprayen und die Lammhaxe nochmals von allen Seiten mit Olivenöl einsprayen. Im Bräter von allen Seiten für 1–2 Minuten kräftig kross anbraten. Währenddessen den Backofen auf 160° C Umluft erhitzen. Das Gemüse in den Bräter hinzugeben. Den Bräter auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und den Inhalt 30 Minuten garen. Dann die Kapern hinzugeben und über 10 Minuten nochmals mitgaren. Dann den Bräter herausnehmen.

Die gefüllte Lammhaxe quer in Scheiben schneiden, das Küchengarn entfernen und auf zwei großen Tellern anrichten. Vom Ofengemüse dazu geben, dann von den mitgegarten Kapern, ein wenig von der entstandenen Sauce darüber verteilen und mit frischem, kleingewiegten Thymian überstreuen.