



ANDREAS DÖLLERER
HAUPTGANG



GESCHMORTES LAMMHAXERL, ROSMARINERDÄPFEL & FISOLEN

Zutaten für 4 Personen

Geschmortes Lammhaxerl	Confierte Tomaten	Rosmarinerdäpfel
4 vordere Lammhaxerl	12 kleine Kirschtomaten	12 kleine Erdäpfel
60 g Pflanzenöl	100 ml Olivenöl	Olivenöl
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Rosmarin
½ Knollensellerie	1 Thymianzweig	Salz
1 Karotte	1 Rosmarinzweig	Muskat
½ Lauchstange	1 Lorbeerblatt	Butter
4 Knoblauchzehen	6 Pfefferkörner	blanchierte grüne Fisolen, in etwas
2 EL Tomatenmark	Salz	Butter glaciert
250 ml Weißwein		
200 g passierte Tomaten		
2 Lorbeerblätter		
4 Wacholderbeeren		
10 Pfefferkörner		
1,5 l heller Lammfond		
2 Rosmarinzweige		
3 Thymianzweige		
Salz		
Zucker		
60 ml Apfel Balsamessig		
80 g braune Butter		

Zubereitung

GESCHMORTES LAMMHAXERL

Die Lammhaxen in einem geeigneten Topf in Olivenöl scharf anbraten. Die Haxerl herausnehmen und das Wurzelgemüse anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Mit den passierten Tomaten und dem Lammfond auffüllen, Gewürze und Kräuter dazugeben. Die Lammhaxerl einlegen, mit einem Deckel fast komplett bedecken und im Ofen bei 140°C 2,5 Stunden weich garen. Die weichgeschmorten Haxerl herausheben und die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Die Sauce mit Apfel Balsamessig, brauner Butter, Salz und Zucker abschmecken und mit Maisstärke leicht binden. Die Lammhaxerl in der Sauce erwärmen.

CONFIERTE TOMATEN

Die Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Die Kräuter und die Gewürze zum Olivenöl geben und auf 60°C erwärmen. Das Öl 1 Stunde ziehen lassen und die Tomaten darin einlegen. Warm servieren.

ROSMARINERDÄPFEL

Die kleinen Erdäpfel in leicht gesalzenem Wasser kochen und schälen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin goldgelb anbraten. Den Rosmarin und etwas Butter dazugeben und weiterbraten. Mit Salz und Muskat würzen.

Anrichten

Die geschmorten Lammhaxerl auf vier Tellern anrichten, confierte Tomaten, Rosmarinerdäpfel mit glacierten Fisolen gleichmäßig verteilen und mit Sauce übergießen.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2013er IM SONNENSCHNEIN Spätburgunder GG VDP.Große Lage.