

Kalbshaxen-Scheiben mit Oliven-Salsa und Polenta

Für 4 Personen

Für die Kalbshaxenscheiben:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Knoblauchzehen
40 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	4 Kalbshaxenscheiben á 350 g
Salz	weißer Pfeffer	50 g Butter
200 g geschälte Tomaten	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran	100 ml Weißwein	500 ml Kalbsfond
20 g Sahne		

Für die Oliven Salsa:

30 g grüne Oliven	30 g schwarze Oliven	30 g getr. Tomaten
2 Knoblauchzehen	3 Blätter Bärlauch	1 TL schwarze Olivenpaste
80 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Maispolenta:

2 Schalotten	300 g Maiskörner	40 g Butter
Salz	Pfeffer	270 ml kräftiger Kalbsfond
30 g Maisgrieß	20 g Parmesan	50 ml Sekt
2 EL geschlagene Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Zwiebel, Karotte und Knoblauch schälen. Zwiebel und Karotte fein würfeln.

Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen, Kalbshaxen von beiden Seiten goldbraun darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus dem Topf nehmen.

Butter in den Topf geben. Zwiebel-, Kartoffen- und Staudenselleriewürfel darin anschwitzen.

Tomaten abtropfen lassen, in Würfel schneiden und zum Gemüse geben.

Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen und trocken schütteln.

Knoblauchzehen, Kräuter und angebratene Kalbshaxenscheiben wieder zugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden langsam garen.

In der Zwischenzeit für die Salsa Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Oliven, Tomaten und zerdrückten Knoblauch mit der Olivenpaste und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Bärlauch unter mischen.

Für die Polenta Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butter erwärmen. Schalotten darin anschwitzen, Maiskörber zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kalbsfond angießen. Maisgrieß unter Rühren zugeben und aufkochen. Dann bei milder Hitze unter Rühren die Polenta quellen lassen.

Wenn die Kalbshaxenscheiben gegart sind, die Kräuterzweige entfernen. Kalbshaxenscheiben ebenfalls herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und eventuell mit Sahne etwas abbinden.

Parmesan fein reiben und kurz vor dem Anrichten mit dem Sekt unter die Polenta rühren. Geschlagene Sahne unterheben und abschmecken.

Die Kalbshaxenscheiben mit Schmorfond auf der Polenta anrichten und die Olivensalsa über dem Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 06. März 2018