

# LAMM À LA LAPHROAIG: FLEISCHGERICHT



4 Personen | Schwierigkeit\*\* | Zeit: 45 min. + 2,5Std. Garzeit im Ofen

## Zutaten Römersalat / Hokkaido:

- 4 St. Mini-Römersalatherzen
- 50 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Hokkaido Kürbis
- 3 EL Sahne
- 2 EL Butter
- 10 g Harissa
- 50 g Kronsbeeren  
(Preiselbeeren aus dem Glas)

## Zutaten Lammhaxen:

- 400 g Zwiebeln
- 200 g Bundmöhren
- 300 g Knollensellerie
- 4 Lammhaxen (à ca. 400 g)
- Salz
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 400 ml Lammfond oder Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Laphroaig Gewürzmischung
- 1 EL Speisestärke

## Zubereitung

### Hokkaido:

Den Hokkaido halbieren, Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Auf ein Backblech legen und im Ofen mit etwas Salz und Olivenöl bei 150°C (Ober - Unterhitze) für etwa 40 Minuten garen. Den fertigen Kürbis in einen Mixer zusammen mit Butter und Sahne pürieren, in einen Topf füllen und beiseitestellen.

### Römersalat:

Die Salatköpfe von den äußeren Blättern befreien und den Strunk kürzen. Halbieren und kurz unter fließendem Wasser abbrausen. Mit einem Küchenpapier trockentupfen.

### Lammhaxe:

Zwiebeln pellen und in ca. 2 cm x 2 cm große Würfel schneiden. Möhren und Sellerie putzen, schälen und ebenfalls würfeln. Lammhaxen mit Salz würzen. 4 EL Öl in einem breiten Topf oder Bräter erhitzen. Lammhaxen darin bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten rundherum braten, herausnehmen und mit Pfeffer würzen. Heißes Öl entfernen. Das restliche Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln darin 5 Minuten goldbraun braten. Möhren und Sellerie zugeben und weitere 5 Minuten braten. Tomatenmark unter Rühren ca. 30 Sekunden mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen. Mit 400 ml kaltem Fond oder Wasser auffüllen. Lammhaxen und Laphroaig Gewürzmischung zugeben, zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150°C Ober - Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 2 Stunden garen, dabei die Haxen einmal wenden. Deckel entfernen und weitere 30 Minuten garen.

Topf aus dem Ofen nehmen, Fleisch in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Soße durch ein feines Sieb gießen und gut durchdrücken. Soße entfetten, danach in einem Topf bei mittlerer Hitze auf 500 ml einkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die Soße rühren und 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kronsbeeren mit Harissa vermischen. Das Hokkaidopüree vorsichtig in einem Topf erhitzen. Eine Pfanne aufstellen und bei mittlerer Hitze die Butter darin zergehen lassen. Zucker hinzufügen und warten, bis er flüssig, aber nicht braun wird. Die halbierten Römersalatherzen leicht salzen und in die Pfanne legen. Für ca. 3-4 Min. in der Pfanne braten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Die Lammhaxen auf die Teller legen. Mittels einer Quetschflasche oder eines Löffels zwei Kleckse Püree neben der Haxe anrichten. Den nun fertigen Römersalat ebenfalls hübsch auf den Teller drapieren. Die Kronsbeeren - Harissamischung um die Haxe verteilen. Zu guter Letzt die Haxe mit der fertigen Soße nappieren.

