

Kalbshaxe im Ofen gegart, mit weissen Rahmnüdeli und Périgord-Trüffel

🕒 1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten Fleisch

für 4 Personen

1 Kalbshaxe à 1500 g, säuberlich vom Metzger parieren lassen
100 ml Erdnussöl

Zutaten Sauce

für 4 Personen

200 ml Rahm
150 ml Lacroix Kalbsfond
20 g Périgord-Trüffel

Zutaten Nüdeli

für 4 Personen

240 g frische, feine Nüdeli
Salzwasser
2 EL Olivenöl
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung Kalbshaxe

Die temperierte Kalbshaxe in einer Lyoner Pfanne im heissen Erdnussöl scharf anbraten.

Die Haxe auf ein Bratblech geben und im Ofen bei 160°C während 60 – 70 Minuten braten.

Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Sauce

Das Bratenblech mit dem Kalbsfond ablöschen.

Den Kalbsfond und den Bratensaft in einer Saucenpfanne auffangen.

Auf dem Kochherd das Saucengut sirupartig einköcheln lassen.

Mit dem Rahm auffüllen und während 3 – 4 Minuten zu einer sämigen Rahmsauce kochen.

Beiseite stellen.

Zubereitung Nüdeli

Die Nüdeli werden in viel Salzwasser al dente gekocht und sofort im kalten Wasser abgeschreckt.

Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einer Fleischgabel 4 kleine Nestchen formen.

Mit einem feuchten Tuch zudecken und beiseite stellen.

Vor dem Servieren im Dampf heiss machen.

Anrichten

Die Haxe dem Knochen entlang aufschneiden und das Fleisch lösen.
In drei Teile schneiden. Aus diesen Teilen 2 cm dicke Tranchen schneiden und um die in die Mitte dressierten Nudeln anrichten.
Die Périgord-Trüffel darüberhobeln.
Die Rahmsauce über die Nüdeli nappieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Kalbs-Fond