



Lammhaxe mit Kräuter-Knoblauchfüllung und Bohnen

Zutaten für vier Personen

2 Lammhaxen (à 350 g)
2 paar feine rohe Bratwürste (à 120 g)
1 Zehe fein geschnittener Knoblauch
je 1 EL gehackter Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie
2 ½ EL Olivenöl
350 ml Lammfond
200 ml Gemüsebrühe
400 g Buschbohnen
80 g Zwiebelwürfel
4 Kirschtomatenrispen
8 Speckscheiben (Garnitur)
3 Lorbeerblätter
8 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
½ Bund Suppengemüse
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit circa 50 Minuten (ohne Garzeit)

Von den Lammhaxen die Außenhaut abziehen, Knochen auslösen, Haxe aufklappen. Außen etwas einschneiden, um die Fächer größer zu machen und die Sehnen zu durchtrennen.

Bratwurstbrät aus dem Darm streifen, mit Knoblauch, fein gehacktem Rosmarin, Thymian, Petersilie und Schnittlauchröllchen gut vermengen, mit Pfeffer würzen.

Haxe auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, Masse darauf streichen, zusammenrollen, mit Kordel vier bis fünfmal zubinden und in heißem Olivenöl rundum anbraten. Thymianzweig, Rosmarinzweig und etwas klein geschnittenes Suppengrün zugeben, mit Lammfond angießen, mit Gemüsebrühe auffüllen, im vorgeheizten Backofen bei Niedrigtemperatur (80 bis 90 Grad) circa zweieinhalb Stunden garen. Zwischendurch Lorbeerblätter, gestoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner zufügen.

Bohnen an beiden Enden etwas abschneiden, in leicht sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Bohnen zugeben, mit anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenrispen in heißem Olivenöl anbraten und würzen. Speck im Ofen trocknen. Von der Haxe den Bindfaden entfernen, in Scheiben schneiden, Soße abseihen, über die Haxe geben, Bohnen und Tomatenrispe mit anrichten. Speckscheiben obenauf legen.

Nährwert pro Portion

799 kcal - 61 g Fett - 49 g Eiweiß - 18 g Kohlenhydrate - 1,5 BE

Dieses Gericht ist gluten-, lactose- und eifrei.

