

# Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 05.04.2015



## Lammhaxe mit karamellisierten Radieschen und Kartoffelchips



### Zutaten für 4 Personen

4 Lammhaxen  
2 große mehligke Kartoffeln  
Bund Radieschen  
3 kleine Möhren  
½ Stange Lauch  
¼ Knolle Sellerie  
2 Schalotten  
Knoblauchzehe  
Thymianzweig  
Rosmarinzweig  
Weißwein  
Geflügel- oder Gemüsefond  
Pflanzen- und Olivenöl  
Butter  
Zucker  
Salz  
Pfeffer

### Kochutensilien

Bräter  
2 Töpfe  
Fritteuse o. kleiner, hoher Topf  
Sieb  
Hobel  
scharfe Messer  
Schneidebretter  
Küchenkrepp  
Küchentuch

### Tipps

Je jünger das Tier, desto heller ist das Fleisch (hell- bis ziegelrot) und weißer das Fett.

Lammhaxe ist besonders mager und geschmacksintensiv und daher geeignet für die Fondherstellung.

Lamm können aufgrund des intensiven Geschmacks kräftige Gewürze beigefügt werden.

Frisches Lammfleisch hält sich im Kühlschrank (in Öl eingelegt oder in Folie) bis zu drei Tage. Im Tiefkühler hält sich das Fleisch sechs bis zehn Monate.

Für besonders knusprige Kartoffelchips empfiehlt sich zweimaliges, kurzes Frittieren.

### Wissenswertes

Ostern ist das Fest der Auferstehung Christi (Ostersonntag) und neben Pfingsten das älteste und höchste Fest der christlichen Kirche.

Mit dem Osterfest endet die 40-tägige Fastenzeit. Erst Ostersonntag, dem wichtigsten aller Osterfeiertage, wird die Fastenzeit gänzlich gebrochen und wieder Fleisch gegessen.

Lammbraten ist hierfür sehr beliebt, da das Fleisch, vor allem nach der langen Fastenzeit, sehr bekömmlich ist.

In der Bibel steht Lamm sinnbildlich für den gequälten Jesus. Mit der Darreichung des Osterlammes wird an die Leiden Jesu und seine Auferstehung erinnert.

# Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 05.04.2015



## Lammhaxe mit karamellisierten Radieschen und Kartoffelchips



### Zubereitung

Zu Beginn den Ofen auf 180 Grad Heißluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammhaxen mit ausreichend Salz und Pfeffer würzen, in einen Bräter legen und von allen Seiten mit Olivenöl anbraten.



Schalotten, Möhren, Lauch und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Knoblauchzehe andrücken und in den Bräter geben.

Je einen Zweig Rosmarin und Thymian hinzugeben, mit Fond aufgießen und für anderthalb Minuten in den Ofen geben.

Radieschen waschen, putzen und halbieren. Kartoffeln putzen und samt Schale in Scheiben hobeln.



Fritteuse vorbereiten oder einen kleinen, hohen Topf mit Pflanzenöl zum Frittieren aufstellen. Küchenkrepp zum Abtropfen bereitlegen.



Kartoffelscheiben ein bis zwei Minuten bei gelegentlichem Umrühren frittieren.

Kartoffeln abkühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren ein zweites Mal goldgelb frittieren und mit Salz würzen.

Radieschen in einen Topf mit Zucker, Olivenöl und Butter karamellisieren.

Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze ca. 30 Minuten leicht schmoren lassen.



Lammhaxen aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.



Gemüse und Fond passieren.



Bräter mit etwas Wasser ausspülen, um alle Geschmacksaromen herauszulösen.

Sauce kurz aufkochen lassen und Essen anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!