Wegen der Corona-Krise müssen wir aktuell auf einiges verzichten, z.B. auf einen Besuch im Lieblingsrestaurant. Das gilt aber nicht für den Genuss! Mit unseren Geheimtipps von Chef de Cuisine, Michael Huber, schicken wir Ihnen den Genuss nach Hause.

Rezept-Empfehlungen für einen genussvollen Tag daheim:

LAMMHAXERL

Schmorgemüse | Gremolata | Topfenspätzle

Lammhaxerl

4	*küchenfertige hintere Lammhaxerl*
1	*große Zwiebel*
1	*Karotte*
1	*Petersilienwurzel*
etwas	*Knollensellerie*
1	*Fenchelknolle*
3 EL	*Öl*
2 EL	*Tomatenmark*
100 ml	*roter Portwein*
250 ml	*Rotwein*
500 ml	*Gemüsebrühe*
1	*Lorbeerblatt*
2 TL	*Speisestärke*
1	*Knoblauchzehe*
Zweig	*Thymian*
	Salz
	Pfeffer

Gremolata

2	*Zitronen*
1 Bund	*Petersilie*
2	*Knoblauchzehen*
50 ml	*Olivenöl*
	Salz
	Pfeffer

Topfenspätzle

250 g	*Mehl 550*
4	*Eier*
½ TL	*Salz*
250 g	*Topfen*

Zubereitung

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen und die Lammhaxen darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Die Haxen herausnehmen. Das Gemüse zugeben und leicht anrösten dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und einem Drittel des Rotweins ablöschen und sämig einkochen lassen. Den restlichen Rotwein nach und nach angießen und jeweils einköcheln. Alles zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 3 Stunden schmoren.
Die Lammhaxen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse und das Fleisch beiseite stellen. Die Sauce auf dem Herd auf die Hälfte lassen. Die Speisestärke mit etwas Rotwein glatt rühren. In die kochende Sauce geben und 1 bis 2 Min. bei milder Hitze köcheln. Die Sauce vom Herd nehmen. Ein kleines Stück kalte Butter einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie klein hacken und Knoblauch fein hacken. Mit dem Abrieb der Zitronenschalen vermischen und mit reichlich Olivenöl beträufeln, gut verrühren, damit eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, mit Topfen und Salz gut verrühren. Das Mehl unter die Topfenmasse rühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Danach den Teig zugedeckt für 10 Min. quellen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit einer Spätzlepresse ins Wasser geben. Die Spätzle so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
Die Spätzle mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und eine neue Portion zubereiten, bis der Teig verbraucht ist. Die Spätzle in etwas Butter schwenken mit Salz, Muskatblüte und weißem Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und einen guten Appetit!

Ihr Michael Huber mit seinem Team

RESTAURANT HUBER
Newtonstraße 13
81679 München-Bogenhausen
Tel.: +49 (0) 89.98 51 52
huber-restaurant.de