

Lammhaxe aus dem Ofen mit Topinambur

Warum nicht einmal Lamm im Ofen schmoren lassen? Das Rezept für Lammhaxe aus dem Ofen mit Topinambur ist einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Foto: Dominic Hallau

Zutaten

250 g	Topinambur
10 Stk.	Schalotten
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
2 kg	Lammkeulen
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Ysop
500 ml	Weißwein
250 ml	Pontacksauce

Zubereitung

1. Für die Lammhaxe aus dem Ofen mit Topinambur zunächst den Ofen auf 220°C vorheizen. Topinambur unter kaltem Wasser gründlich abspülen und in grobe Stücke schneiden.
2. In Wasser mit etwas Zitronensaft einlegen, so verhindert man, dass sich die Knollen braun verfärben. Schalotten schälen, Knoblauch gut abspülen, aber nicht schälen.
3. Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und die Lammkeule von allen Seiten damit einreiben. Etwas Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen.
4. Schalotten, Knoblauch und Topinambur im Bratfett andünsten. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen, dann das Lamm wieder zurück in den Topf legen. Thymian und Ysop waschen und dazugeben.
5. Den Topf mit dem Fleisch für 30 Minuten in den Ofen stellen. Danach die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und den restlichen Weißwein und die Pontacksauce dazugießen.
6. Das Lamm nun 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen, dabei zweimal wenden und den umgebenden Fleischsaft darüber löffeln. Die Keule dann abdecken und noch weitere 1-1,5 Stunden garen lassen.
7. Wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt, ist es fertig gegart. Aus dem Ofen nehmen. Das Lammfleisch zusammen mit dem Topinambur-Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Zur Lammhaxe aus dem Ofen mit Topinambur schmecken Kartoffeln jeder Art.