# Italienische Rezepte

## Kalbshaxe In Barolo Geschmort Mit Polentapüree

Anzahl: 1 Haxe
Gattung: Fleisch, Italien, Kalb, Polenta

---

| | | |
|---|---|---|
| 3 | | Zwiebeln |
| 250 g | | Knollensellerie |
| 1 | | Kalbshaxe |
| | | Salz und Pfeffer |
| 3 | Essl. | Olivenöl, extra virgine |
| 2 | | Lorbeerblätter |
| 2 | | Thymianzweige |
| 2 | | Knoblauchzehen i. d. Schale |
| 1 | | Kräuterwürfel Pilz/Kräuter |
| 1 | Essl. | Tomatenmark |
| 5 | Essl. | Marsala |
| 1/4 | Liter | Barolo |
| 1/2 | Liter | Hühnerbrühe |
| 150 g | | Tomatenstücke |

Für Das Polentapüree

| | | |
|---|---|---|
| 350 ml | | Hühnerbrühe |
| 350 ml | | Milch |
| | | Salz |
| 1 | | Lorbeerblatt |
| 120 g | | Maisgrieß (Polenta) |
| | | Muskat |
| 1 | Teel. | Parmesan; gerieben |
| 3 | Essl. | Basilikumöl |

---

Zwiebeln und Knollensellerie schälen und hacken.

Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 150 Grad° vorheizen.

Das Öl erhitzen und die Haxe darin anbraten. Herausnehmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die restlichen Zutaten mit den halbierten Knoblauchzehen in der Schale dazugeben. Mit Marsala ablöschen und einkochen lassen, mit Rotwein aufgießen und etwa um ein Drittel einkochen lassen, anschließend mit einem Teil der Brühe ablöschen. Die Haxe drauflegen und 2 1/2 Stunden garen lassen.

Brühe, Milch, Salz und Lorbeerblatt erhitzen und kurz köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt herausfischen und den Maisgrieß einstreuen. Unter gelegentlichem Rühren mit einer Holzspatel etwa 40 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken, etwas Basilikumöl und Parmesan unterrühren.

Den Bratenfond durch ein Sieb passieren. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Polenta in eine Schüssel geben und mit Basilikumöl beträufeln. Die Sauce getrennt dazu reichen.