

Kalbshaxen mit weissen Bohnen

Für 4 Personen

Zutaten

200 g getrocknete weisse Bohnen
1 mittlere Zwiebel (1)
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
2 mittlere Rüebli
2 Zweige Stangensellerie
1 kleine Zwiebel (2)
4 Scheiben Kalbshaxen je ca. 200 g schwer
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Mehl
1 gehäufter Esslöffel Bratbutter
1 1/2 dl Weisswein
1 1/2 dl Hühnerbouillon
1 Knoblauchzehe
1 Bund glattblättrige Petersilie
1/2 Bund Oregano
1 Zweig Rosmarin
1 Esslöffel Kapern
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 1/2 dl Rahm



Zubereitung

1 Die Bohnen in eine Pfanne geben und mit reichlich frischem Wasser bedecken. Die Zwiebel (1) schälen und halbieren. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden. Mit den Nelken auf die Zwiebelhälften stecken. Zu den Bohnen geben. Alles zugedeckt aufkochen, dabei den entstehenden Schaum abschöpfen und die Bohnen je nach Sorte und Alter zugedeckt auf kleinem Feuer 50–70 Minuten nur gerade knapp weich kochen.

2 Inzwischen die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Stangenselleriezweige rüsten, im breiten unteren Teil einmal der Länge nach halbieren, dann das Gemüse in Rädchen schneiden. Die Zwiebel (2) schälen und klein würfeln.

3 Die Kalbshaxen beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und sehr sparsam mit Mehl bestäuben; am besten geht dies mit Hilfe eines kleinen Teesiebchens.

4 In einem Bräter oder in einer weiten Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbshaxen darin beidseitig hellbraun anbraten. Rüebli, Stangensellerie und Zwiebel darübergeben und den Weisswein sowie die Bouillon dazugiessen. Alles zugedeckt gut 1 Stunde auf kleinem Feuer schmoren lassen.

5 Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilien- und Oreganoblätter sowie die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Alles mit den Kapern, der Zitronenschale und dem Rahm in einen Becher geben und fein pürieren.

6 Nach 1 Stunde Garzeit der Haxen die abgetropften Bohnen sowie die Rahm-Gewürz-Mischung beifügen und alles weitere 45 Minuten schmoren lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grapefruitsalat mit Passionsfrüchten

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

2 rose Grapefruits
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
4 Passionsfrüchte
2 Esslöffel Doppelrahm
nach Belieben 2 kleine Zweiglein Minze
oder wenig geröstete Mandelblättchen für
die Garnitur



Zubereitung

Küchengeräte:
Mittleres Küchenmesser
Schneidebrett
2 Dessertschalen
Kleine Schüssel
Teelöffel
Esslöffel

Zeitaufwand:
Zubereiten: 15 Minuten
Kühl stellen: mindestens 15 Minuten

Die Zubereitung

1 Mit einem scharfen Messer von jeder Grapefruit oben und unten je eine «Kappe» abschneiden (A). Dann die Früchte auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale rundum von oben nach unten so wegschneiden, dass das Fruchtfleisch auch ohne weisse Haut vor uns liegt (B). Zuletzt die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden, sodass schöne Filets entstehen (C).

2 Die Grapefruitschnitze in 2 Dessertschalen verteilen und jede Lage mit Vanillezucker bestreuen (D).

3 Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel in ein Schüsselchen schaben (E). Über die Grapefruits verteilen. Diese mindestens 15 Minuten, besser aber länger kühl stellen.

4 Unmittelbar vor dem Servieren je 1 Esslöffel Doppelrahm über das Dessert giessen (F) und nach Belieben mit Minze oder Mandelblättchen garnieren.