



Geschmorte Lammhaxe

Zutaten für 8 Personen:

- + Eine 3 ¼ kg bis 3 ½ kg schwere Lammhaxe, von allem überflüssigen Fett befreit, aber in der pergamentartigen Außenhaut belassen
- + 1 große Knoblauchzehe, geschält und der Länge nach in 8 dünne Spalten geschnitten
- + 1 TL Oregano, zerbröselt
- + 2 TL Salz
- + Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- + 6 EL frisch ausgepresster Zitronensaft
- + 2 große Zwiebeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- + ¼ l kochendes Wasser
- + 500g Orzo (reisförmige Teigware, auch manestra genannt)
- + ½ Tasse Tomatenmark
- + Frisch geriebener kefalotiri oder echter Parmesan

Den Backofen auf starker Hitze (225°) vorheizen. Mit der Spitze eines kleinen scharfen Messers auf der fetten Seite der Lammhaxe 8 Einschnitte von ½ cm Tiefe machen und in jeden Einschnitt eine Knoblauchspalte stecken. Oregano, 1 TL Salz sowie einige Prisen Pfeffer vermengen und das Gemisch gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche des Fleisches verteilen.

Wer möglichst exakte Ergebnisse erzielen möchte, steckt ein Fleischthermometer in die dickste Stelle der Haxe hinein. Die Spitze des Thermometers darf jedoch weder Fett noch Knochen berühren.

Die Lammhaxe mit der mageren Seite nach unten über die Fettpfanne auf den Rost legen und in der Mitte des Rohrs 20 Min. unbedeckt braten. Den Backofen auf 175° herunterschalten, die Haxe mit etwa 1 EL Zitronensaft begießen und die Zwiebel in die Fettpfanne streuen.

Nach weiteren 15 Min. Bratzeit wieder 1 EL Zitronensaft über das Fleisch träufeln und die Zwiebeln mit ¼ l kochendem Wasser begießen. Die Bratzeit um 40 bis 60 Min. verlängern und währenddessen den restlichen Zitronensaft in periodischen Abständen über die Haxe geben. Die genaue Länge der Bratzeit richtet sich danach, wie gar man das Fleisch haben möchte. Wenn es innen noch roh ist, zeigt das Thermometer 55° bis 60° an; wenn es Halb durchgebraten ist, 60° bis 65°; und wenn es gut durchgebraten ist, 70° bis 75°.

Währenddessen 2 l Wasser l mit dem restlichen TL Salz über starke Hitze zum Kochen bringen. Den Orzo langsam als dünnen Strahl hineinschütten, damit das Wasser nicht aufhört zu kochen. Etwa 10 Min. kräftig kochen lassen, bis der Orzo gar ist, aber beim Beißen noch einen leichten Widerstand bietet. Im Sieb oder im Durchschlag abtropfen lassen.

Die Lammhaxe nach der entsprechenden Bratzeit auf eine vorgewärmte Platte legen und 10 oder 15 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, damit man sie leichter schneiden kann.

Währenddessen das Bratfett bis auf eine dünne Schicht aus der Fettpfanne gießen. Das Tomatenmark mit den Zwiebeln verrühren und dabei alle braunen Teilchen vom Boden und den Seiten der Pfanne loskratzen. Den Orzo dazurühren, die Pfanne wieder in die Mitte des Rohrs schieben. und den Orzo unbedeckt 10 bis 15 Min. gut durchwärmen lassen. Anschließend Abschmecken.

Zum Servieren wird die Lammhaxe mit dem Orzo umlegt. Den geriebenen Käse separat reichen, damit er über den Teig-Reis gestreut werden kann.