

**Autor:** Jens Glatz



## Zutaten

Für 4 Personen

4 Kalbshaxenscheiben (à ca. 250 g, 3 cm dick)  
2 Karotten  
Stück Lauch (15 cm)  
1 Stange Staudensellerie  
1 kleines Stück Knollensellerie  
1 Petersilienwurzel  
2 Zwiebeln  
6 Kalbsknochen  
2 mittelgroße Tomaten  
3 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
150 ml Weißwein  
2 TL Zitronensaft  
1 Handvoll Petersilie  
1 Bio-Zitrone  
1 EL Butterschmalz  
4 Pimentkörner  
3 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Die Kalbshaxenscheiben mit Olivenöl einreiben, salzen, pfeffern und mit je einer Scheibe der Bio-Zitrone und etwas Petersilie vakuumieren. Bei 61 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 29 Stunden Sous Vide garen.  
Die rohen Knochen auf einem Backblech im Ofen bei 185 °C Umluft ca. 30 Minuten rösten.

Karotten, Lauch, Staudensellerie, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Tomaten klein schneiden und kurz in einem großen Topf bei mittlerer Hitze anrösten. Die gerösteten Knochen dazu geben und mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Piment, Pfeffer, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben und alles bei niedriger Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Die Brühe durch ein Sieb passieren und auffangen. Knochen, Lorbeerblätter, Piment- und Pfefferkörner entfernen und das abgetropfte Gemüse heiß in einer Pfanne anbraten.

Kalbshaxenscheiben aus dem Sous Vide Wasserbad nehmen und den Beutel so aufschneiden, dass kein Sud verloren geht. Das angebratene Gemüse mit je einem Schuss Weisswein, Sous Vide Sud und der aufgefangenen Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und auf 1/3 reduzieren.

Die Kalbshaxenscheiben in einer Grillpfanne mit Butterschmalz für 15 Sekunden von jeder Seite heiß anbraten, sodass Röstaromen entstehen.

Kalbshaxenscheiben mit dem Gemüse gleichzeitig servieren.

Dieses Rezept wurde freundlicherweise von Jens Glatz zur Verfügung gestellt.