

Rehhaxen mit Portwein und Fenchel



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus 2 Stunden Schmorzeit)

Zutaten für 3 Portionen: 3 feine Fenchelknollen (à ca. 180 g), 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 Rehhaxen ca. 1,3 kg, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Mehl, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Tomatenmark, 200 ml roter Portwein, 4 Lorbeerblätter, 3 Pimentkörner, 4 Gewürznelken, 2 Stück Sternanis, 400 ml Rotwein, 800 ml Wildfond (selbst gekocht oder von Gourmet-Wildfleisch), 35 g Bitterschokolade, 120 g frische Cranberrys (alternativ TK-Früchte oder 75 g getr. Beeren), 10 Wacholderbeeren, Schale von 1 Bio-Limette

Zubereitung: 1. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fenchel waschen, putzen und längs halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauch schälen und halbieren.

2. Haxen mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend gleichmäßig mit dem Mehl bestäuben. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Haxen darin rundherum kräftig anbraten, beiseitestellen.

3. Fenchel und Zwiebeln im Bräter sacht anbraten. Fenchel herausnehmen. Tomatenmark unter die Zwiebeln rühren, anrösten. Mit Portwein ablöschen. Einkochen, bis die Zwiebeln glasiert sind.

4. Haxen, Fenchel, Knoblauch, Lorbeer, Piment, Gewürznelken und Sternanis in den Bräter geben. Rotwein und Fond übergießen.

5. Den Bräter schließen. Haxen und Gemüse ca. 2 Stunden im Ofen schmoren.

6. Haxen und Fenchel aus dem Bräter nehmen. Schokolade hacken. Mit Cranberrys, Wacholderbeeren und Limettenschale unter den Fond mischen, aufkochen. Ca. 10 Minuten offen sacht köcheln lassen.

7. Sauce mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken. Haxen und Fenchel wieder zugeben, weitere 10 Minuten zugedeckt in der Sauce ziehen lassen.

Rezept und Foto aus BEEF Ausgabe 2/18 Gruner & Jahr