

Haxe vom Gersbacher Weidejungrind in Fassbutter glaciert, auf grünem Kartoffelstampf

Rezept für **4 Personen**

800 g - 1 kg	Kalbshaxe mit Knochen, ausgelöst beim Metzger vorbestellen
1	große Zwiebel oder zwei kleine rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 - 3 Stangen	Blattpetersilie
20 ml	alter Balsamico
30 g	Nelke; Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g	ausgelassene Butter
Haxe	mit den Zutaten in 4 Liter Wasser ca. 3 - 4 Std. bei schwacher Hitze ziehen, und in der Brühe auskühlen lassen. So werden die Geleeschichten im Fleisch butterart. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Fassbutter glacieren.
Kartoffelstampf	
400 g	Kartoffeln geschält
einige	Blätter Blattpetersilie
80 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Kartoffeln	in Salzwasser weich kochen, Butterstücke dazu, würzen und anschließend durch die Presse drücken
Anrichten	Kartoffelstampf mitten auf den Teller, darauf die Haxenscheiben mit der Butter und dem Balsamico

Ein Rezept von

