Lammhaxen mit Spinat und Knoblauch

Zutaten (4-6 Personen)

30g getrocknete Steinpilze
6 Lammhaxen (à 350g)
5 EL Olivenöl
250g kleine Zwiebeln
2 Knoblauchknollen
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
1/2 Bund Thymian
600 ml Lammfond
1,2kg kleine Kartoffeln
1,2kg Blattspinat
40g Butter
Muskatnuß
Salz
Abgeriebene Schale 1 Zitrone
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze in 1/4 l heißem Wasser einweichen. Die Lammhaxen kalt abspülen, sorgfältig trockentupfen, salzen und pfeffern.3 El Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, die Lammhaxen darin rundum goldbraun anbraten und in einen großen Bräter legen.

Die Steinpilze mit dem Pilzwasser in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen, in die Pfanne gießen, auf die Hälfte reduzieren und über die Lammhaxen im Bräter gießen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200°C offen garen.

Die Zwiebeln pellen und vierteln. Die Knoblauchknollen mit Schale quer halbieren. Zwiebeln und Knoblauch nach 30min Garzeit mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Nelken, Thymian und Steinpilzen zu den Haxen geben und weitere 1,5 Stunden offen garen. Dabei nach und nach den Fond über die Haxen gießen. Inzwischen die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschrecken und pellen.15min bevor die Haxen gar sind, das restliche Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundum braun braten (das dauert 20-30min). Salzen und pfeffern.

Den Spinat putzen und waschen (entfällt bei fertig gefrorenem).

Nach Ende der Garzeit die Haxen und die Knoblauchknollen herausnehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Den Thymian und die Lorbeerblätter entfernen. Die Röststoffe am Rande des Bräters mit einem Pinsel lösen, die Garflüssigkeit in einen Topf geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.Den Spinat tropfnaß in einem großen Topf bei mittlerer Hitze unter Wenden zusammenfallen lassen bzw. den gefrorenen nach Packunsanweisung zubereiten. In einem Durchschlag abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann gut ausdrücken. Butter in einem Topf erhitzen, den Spinat hineingeben und unter Wenden kurz anschwitzen. Mit geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Zum Schluß die Zitronenschale unterheben.Die Lammhaxe mit Knoblauchknollen, Sauce und Spinat auf großen Portionstellern anrichten.

Der Spinat schmeckt mit der Zitrone nicht so toll. Spinat mit Knoblauch und u. U. Zwiebeln paßt besser dazu.