

# Genudelte Lammhaxe

(Rezept für 4 Personen)

Echte Regionalküche heißt auch, alle Fleischteile eines Tieres - in diesem Fall die des Rhönschafes - zu verwenden. Oftmals konzentriert man sich in der Gastronomie auf die sogenannten Edelteile wie Lende, Rücken oder Keule. Aber das haben ja Alle auf der Karte. Ganze Lammhaxen im immer gleichen Kaliber (Größe) kann man heute aus Neuseeland beziehen. Rhönschaf-Lammhaxen sind oft sehr unterschiedlich im Gewicht. Und deshalb als ganze Lammhaxe nicht immer optimal umsetzbar. Da muss man bei der Verarbeitung kreativer sein. Nachstehendes Gericht ist erst vor einiger Zeit in Krenzers (Ideen) Küche entstanden – und schon jetzt der Renner:

Das brauchen Sie dazu:

2 Lammhaxen vom Rhönschaf

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

1 kleine Zucchini

4 große Champignons

100 g getrocknete Tomaten in Öl

2 Lauchzwiebeln

und etwa 700 g gekochte Bandnudeln (4-6mm breit)

sowie Salz, schwarzer Pfeffer, Thymian, Salbei und Oregano

Und so geht's:

Lammhaxen abkochen und vom Knochen lösen. Fett wegschneiden (dann haben Sie allerdings andere Schafe als Rhönschafe gekauft!!!). Fleisch erkalten lassen und in nudelbreite Streifen schneiden. Zucchini,

Karotten, Lauchzwiebeln und eingelegte Tomaten in etwas feinere Streifen schneiden. Die Champignons bitte in Scheiben zerlegen. Sieht einfach besser aus. Die Knoblauchzehe fein hacken. Bitte die Knoblauchpresse nicht benutzen, sondern wegschmeissen. (Restmüll) Gepresster Knoblauch ist ekelig, genauso wie Restmüll!

Das Haxenfleisch nun endlich scharf anbraten (was natürlich nur in richtig heißem Fett in einer gescheiterten Bratpfanne gelingt). Das Gemüse und den Knoblauch zugeben (Achtung: natürlich nicht die Lauchzwiebeln, die werden zu schnell so schwarz wie Roland Koch). Kurz mit anbraten, dann die Nudeln noch bei ordentlich Hitze mit dazugeben und alles durchschwenken. Jetzt ohne Angst würzen und beim drittletzten Schwenk die Lauchzwiebeln in die mittlerweile gut gefüllte Pfanne geben. Fertig!

Das LammGnudel kann sogar in der Pfanne angerichtet werden, Krenzers ApfelSherry-Chutney ist dazu nicht nur ein schöner Begleiter. Schöne Begleiter reichen heute nicht määhr. Es oder er (für was gibt es Lektoren...) ist ein zusätzlicher Akzent. Das Rezept dazu verraten wir in unserem nächsten Buch mit dem Titel „Wie mache ich weiter, wenn ich am Ende bin?“

Na dann, wohl bekomms!