

### 3 Geschmorte Lammhaxen mit Spinat und Knoblauch

60 g getrocknete Steinpilze  
12 Lammhaxen (à 350 g)  
Salz, Pfeffer  
EL Olivenöl  
500 g Zwiebeln  
4 Knoblauchknollen  
4 Lorbeerblätter  
6 Wacholderbeeren  
4 Gewürznelken  
1 Bund Thymian  
1200 ml Lammfond  
2,4 kg kleine Kartoffeln  
2,4 kg Blattspinat  
80g Butter  
Muskatnuß  
Fein abgeriebene Schale von 2  
Zitronen

- 
1. Die Steinpilze in 500 ml heißem Wasser einweichen. Die Lammhaxen kalt abspülen, sorgfältig abtupfen, salzen und pfeffern. 6 El Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, die Lammhaxen darin rundum goldbraun anbraten. In einen großen Bräter legen.
  2. Die Steinpilze mit dem Pilzwasser in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen, in die Pfanne gießen, auf die Hälfte einkochen und über die Lammhaxen im Bräter gießen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200° offen garen.
  3. Die Zwiebeln pellen und vierteln. Die Knoblauchknollen mit Schale quer halbieren. Zwiebeln und Knoblauch nach 30 min Garzeit mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Nelken, Thymian und Steinpilzen zu den Haxen geben und weitere 90 min offen garen. Dabei nach und nach den Fond über die Haxen gießen.
  4. Inzwischen die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschrecken und pellen. 15 min bevor die Haxen gar sind, das restliche Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin rundum braun braten. Das dauert 20 – 30 min. Salzen und pfeffern. Den Spinat putzen und waschen
  5. Nach Ende der Garzeit die Haxen und die Knoblauchknollen heraus nehmen 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.
  6. Den Spinat tropfnass in einem großen Topf bei mittlerer Hitze bei Wenden zusammen fallen lassen. In einen 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
  7. Die Lammhaxen mit Knoblauchknollen, Soße und Spinat auf Tellern anrichten.