



Kalbshaxe Odalia, ein Rezept mit viel Geschichte. (Aarau, 10/2018, Bild Susanne Vögeli)

## Jarret de veau Odalia

### Haxe vom Kalb mit getrockneter Limette, Quitte und Safran

Das Rezept stammt von Justine Degeyter, einer Urenkelin des Pianisten André Degeyter. Im November 1914 trug der über beide Ohren verliebte Musiker in einer palastartig dekorierten Hütte auf der Plage des Grillons verschiedene persisch inspirierte Speisen auf, um damit die Tänzerin Odalia zu verführen – auch diese geschmorte Kalbshaxe gehörte dazu. Das Rezept ist heute aus dem Küchenrepertoire der Degeyters nicht mehr wegzudenken und also auch mit Ahoa verbunden, jenem kleinen Weiler am Mont Kara, in dem die Familie sei mehr als hundert Jahren lebt.

Das Gericht hat eine goldgelbe Farbe und schmeckt feierlich. Die Quitten sorgen für eine fruchtige Süße, die getrockneten Limetten steuern eine untergründige Säure bei – und der Safran zaubert eine funkelnde Note von warmem Heu dazu. Seit vier Generationen produzieren die Degeyters bei Ahoa ihren berühmten *Safran Crocus Mont Fouet*. Im Rezept

ist die Dosierung deshalb auf den kräftigen Krokus aus Lemusa angepasst. Verwendet man anderen Safran, muss die Dosis je nachdem ein wenig erhöht werden. Außerhalb der Saison kann man die Quitte gegebenenfalls durch einen mehligem Apfel ersetzen. Die Degeyters servieren die Haxe mit Couscous und reichen ein Schälchen mit roten, in feine Scheiben zerlegten Zwiebeln dazu: «Das Schmorgericht wird sehr zart und weich – da steuern die rohen Zwiebeln eine knackige und frische Note bei», empfiehlt Justine. Auch Pellkartoffeln passen, die auf dem Teller mit der Gabel zerdrückt werden können, um so gut Sauce aufzunehmen.

#### Für 4 Personen

- 1 kg Haxe vom Kalb,  
in 4 dicken Scheiben
- 1 EL Bratbutter
- 2 Zwiebeln, gehackt (200 g)
- ¼ TL Kurkuma
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 2 getrocknete Limetten, mit  
einer Gabel eingestochen,  
alternativ die Schale einer  
Zitrone
- 2 EL geschälte und halbierte  
Urbohnen (Urid dal), 15  
Minuten eingeweicht, ab-  
getropft
- 300 g Quitten, gewaschen, der  
Länge nach in 12 Schnitze  
zerlegt und entkernt
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 TL Safranfäden, zerkrümelt,  
kurz in 2 EL warmem Was-  
ser eingeweicht

**1** | Haxen in einem Bräter mit Bratbutter anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe angenommen haben. Fleisch aus dem Bräter heben.

**2** | Zwiebeln im Bräter dünsten bis sie goldbraun sind. Kurkuma, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und kurz anziehen lassen. Fleisch wieder in den Bräter geben und kurz in der Gewürzmasse wenden.

**3** | Wasser angießen, Lorbeerblätter, Limetten, Urbohnen und Quittenstücke begeben, alles gut vermengen, aufkochen. Deckel aufsetzen, Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit ganz leicht köchelt. Gut 2 Stunden schmoren lassen, gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und eventuell ergänzen. *Die Kalbshaxe kann auch im Backofen bei 130 °C geschmort werden. Vor dem Beenden der Schmorzeit prüfen, ob das Fleisch weich ist, eventuell die Garzeit verlängern.*

**4** | Den eingeweichten Safran sorgfältig in die Sauce rühren. Nochmals 10 Minuten ohne Deckel sanft köcheln lassen.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli perfektioniert.