



Kalbshaxe Odalia, ein Rezept mit viel Geschichte. (Bild Susanne Vögeli)

## Jarret de veau Odalia

**Diese Haxe vom Kalb, die mit getrockneter Limette, Quitte und Safran sanft geschmort wird, war einst Teil eines groß angelegten und sehr komplizierten Verführungsplans.**

Das folgende 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 steu-

ern 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 mehligten 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 Urd-  
bohnen (Urid dal), 15 Minu-  
ten eingeweicht, abgetropft  
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

Haxen in einem Bräter mit Brat-  
butter anbraten, bis sie eine schöne  
braune Farbe angenommen haben.  
Fleisch aus dem Bräter heben.

Zwiebeln im Bräter dünsten, bis sie  
goldbraun sind. Kurkuma, Tomaten-  
mark, Salz und Pfeffer zugeben, mischen  
und kurz anziehen lassen. Fleisch wieder  
in den Bräter geben und kurz in der Ge-  
würzmasse wenden. Wasser angießen,  
Lorbeerblätter, Limetten, Urdbohnen  
und Quittenstücke begeben, alles gut  
vermengen, aufkochen. Deckel auf-  
setzen, Hitze so reduzieren, dass die  
Flüssigkeit ganz leicht köchelt. Gut 2  
Stunden schmoren lassen, gelegent-  
lich die Flüssigkeit kontrollieren und  
eventuell ergänzen. *Die Kalbshaxe kann  
auch im Backofen bei 130 °C geschmort  
werden. Vor dem Beenden der Schmor-  
zeit prüfen, ob das Fleisch weich ist,  
eventuell die Garzeit verlängern.*

Den eingeweichten Safran sorgfältig  
in die Sauce rühren. Nochmals 10 Minu-  
ten ohne Deckel sanft köcheln lassen.