

Kalbs-Ossobuco mit Kräuter-Gremolata



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Kalbshaxen



Typisches Produkt Kalb - 0 km



Geeignet für Winter - Essen in Gesellschaft

ZUTATEN

Ossobuco

- 880 g Kalbshaxen
- 8 g Gewürze (Salz und Pfeffer)
- 10 g Weissmehl
- 0.4 dl Erdnussöl
- 72 g Zwiebeln
- 4 g Knoblauch
- 64 g Rüebl
- 42 g Knollensellerie
- 54 g Lauch
- 28 g Tomatenfruchtfleisch
- 4 g frischer Salbei
- 4 g Oregano
- 0.8 dl Weisswein zum Kochen
- 6 dl klarer dunkler Fonds
- 60 g geschälte Tomaten ohne Kerne

Gremolata

- 3.8 g Knoblauch
- Zitronen (einige Stücke der Schale)
- 8 g glatte Petersilie

Ossobuco

Servieren

ZUBEREITUNG

1. Haut der Kalbshaxen einschneiden;
2. Zwiebeln und Knoblauch (ohne den Keim) schälen und klein hacken;
3. Rübli, Knollensellerie und Lauch schälen und in kleine Würfel schneiden (Brunoise);
4. Tomaten schälen, Kerne entfernen und danach Tomaten in Würfel schneiden (Concassée);
5. Knoblauch, Zitronenschale und Petersilie für die «Gremolata» in kleine Würfel schneiden;
6. Kräuter waschen, Blätter abzupfen und kleinschneiden;
7. Fleisch einlegen und leicht mit Mehl bestäuben;
8. Öl in einem Bräter erhitzen;
9. Kalbshaxen auf beiden Seiten anbraten;
10. Fleisch aus dem Bräter nehmen, überflüssiges Öl abgiessen;
11. Kleingeschnittene Zwiebeln und Gemüsewürfel dazu geben und aufköcheln lassen;
12. Tomatenfruchtfleisch dazu geben und etwas ziehen lassen;
13. Fleisch wieder in den Bräter geben, Knoblauch dazu geben;
14. Mit Weisswein ablöschen, Kräuter dazugeben, einkochen lassen und glasieren;
15. Dunklen Fonds zugeben, bis das Fleisch abgedeckt ist;
16. Deckel auf den Bräter geben und schmoren, dabei ab und zu umrühren und die Kalbshaxen mit dem Fonds begiessen;
17. Kurz vor Ende der Garzeit Tomatenwürfel dazugeben;
18. Sauce eventuell reduzieren und leicht binden;
19. Nach Belieben abschmecken.

Servieren Sie das Ossobuco mit Sauce bedeckt und streuen Sie die Gremolata darüber.