Tipp von Stephanie

OSSOBUCO MIT GREMOLATA

AM BESTEN MIT SAFRANRISOTTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Kalbshaxen, je ca. 250g
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 EL Weissmehl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Rüebli, fein gehackt
- 1 Stängel Stangensellerie, fein gehackt
- 4 dl Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 400 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 2 dl Fleischbouillon
- 1 TL Zucker
- Bratbutter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

für die Gremolata

- 1 Bundglattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ¼ TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Die Haut der Haxen ringsum mehrmals etwas einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Bratbutter in der Pfanne schmelzen und die Haxen, beidseitig für etwa 2 Minuten. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Hitze reduzieren und etwas Bratbutter hinzugeben. Darin die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen, dann Rüebli und Sellerie dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt und Rosmarin beigeben, Köcheln lassen, biss der Wein fast komplett reduziert ist. Dann die Cherry-Tomaten, die Bouillon, Zucker und Salz hinzufügen und gut vermengen.
Jetzt die Haxen zur Sauce geben und alles einmal aufkochen. Danach zugedeckt in der unteren Hälfte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens für etwa 2 Stundenschmoren. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen. Rosmarin und Lorbeerblatt entfernen, würzen.

Für die Gremolata: Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch und Salz mischen, auf den Haxen verteilen.

GUTEN APPETIT!

OdASanté

Rezept nach FOOBY: https://fooby.ch/de/rezepte/16315/ossobuco-mit-gremolata Foto: Stijn Nieuwendijk, CC BY-NC-ND 4.0, flickr.com/photos/stijnnieuwendijk/8238442254