

WDR 2 Essen im Westen

Ossobuco alle milanese

Florian Gartner (Hotel Rech, Brilon)

Zutaten für 4 Personen:

- 6-8 Kalbshaxenscheiben – insgesamt ca. 3 Kilogramm
- 4 mittelgroße Möhren
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 kg reife Fleischtomaten
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Butter
- Mehl zum Wenden
- 6 EL bestes Olivenöl
- 1/4 l Weißwein
- 1/4 l Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe)
- 3 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Je 1/2 TL Thymian und Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Risotto:

- 300 g Risotto-Reis (am besten von der Sorte Arborio)
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/4 l Weißwein
- 1/2 l Fleisch- oder Geflügelbrühe
- Messerspitze Safran
- Salz und Pfeffer
- Etwas Butter
- Etwas geschlagene Sahne
- Etwas geriebener Parmesan

Für die Gremolata:

- 2 (unbehandelte) Zitronen
- Etwas Petersilie
- 5 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Wichtig ist eine schwere, flache Kasserole oder ein flacher Bräter mit Deckel, worin die Haxenscheiben nebeneinander Platz haben.

Kalbshaxen mit Küchengarn rund binden. Salzen und pfeffern, in Mehl wenden. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bei mäßiger Hitze anbraten und herausnehmen.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten. Halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch kleinschneiden.

Möhren, Staudensellerie, drei Zwiebeln und drei Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Im Bräter bei mäßiger Hitze mit 4 EL Butter anbraten, bis die Gemüse-Würfel eine leichte Bräune haben.

Die Beinscheiben auf das Gemüse legen, mit Fleischbrühe aufgießen, Thymian, Petersilie, Oregano, Lorbeerblätter und Tomatenstücke dazugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Deckel auflegen, die Haxen alle 30 min mit Sauce übergießen und für ca. 1,5 - 2 Stunden bei mäßiger Hitze schmoren.

Für das Risotto bitte unbedingt Risottoreis verwenden. Den Reis unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit fein gehackten Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen, bis er sämig einkocht, die Reiskörner aber noch bissfest sind.

Während dem Kochen eine Messerspitze Safranfäden hinzufügen, welche dem Reisbrei eine goldgelbe Farbe verleiht. Am Ende der Kochzeit ein wenig geschlagene Sahne und geriebenen Parmesan unterheben.

Für die Gremolata die Zitronenschale fein abraspeln. Petersilie fein hacken. 5 Knoblauchzehen ganz fein würfeln. Alles vermischen.

Fertig geschmortes Fleisch in eine Schüssel heben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen und mit der Gremolata bestreuen.