

Italien: Ossobuco alla milanese (Geschmorte Kalbshaxe)

Zutaten für:

6-8 Portionen

6-8		Kalbshaxenscheiben (quer zum Knochen gesägt, -- etwa 3 kg)
4	mittl.	Möhren
4	Stangen	Staudensellerie
1	kg	Reife Fleischtomaten
1	Bund	Petersilie
4	Essl.	Butter
		Mehl zum Wenden
6	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Fleischbrühe + Brühe zum Begießen
3	mittl.	Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1/2	Teel.	Thymian
1/2	Teel.	Oregano
2		Lorbeerblätter
		Salz, schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GREMOLATA

1		Gute Handvoll glatte Petersilienblätter
2-3		Knoblauchzehen
1-2		Bio-Zitrone, die Schale
1/8	Ltr.	Olivenöl; ca.
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

Ossobuco, eine Kalbshaxe, die mit Fleisch und Knochen geschmort wird, ist ein typisches Beispiel für die Küche der Lombardei. Nur wenn Fleisch und Gemüse sachte und mit Geduld angeschmort werden, ergibt sich der unvergleichlich aromatische Geschmack, abgerundet durch das ausbratende Fett des Markknochens. Und um das Stück wirklich saftig zu bekommen, muß das Gericht mindestens 2 Std. garen.

Wichtiges Gerät: eine schwere, flache Kasserolle oder ein flacher Bräter mit Deckel, worin die Haxen nebeneinander Platz haben.

Wichtig für das fertige Gericht ist die Gremolata*, eine Würzmischung aus Petersilie, Knoblauch und geriebener Zitronenschale, die dem Ganzen Frische, Würze und einen unvergleichlichen Duft verleiht.

Zubereitung:

Möhren, Staudensellerie, 3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden.

Im Bräter bei mäßiger Hitze 4 EL Butter zerlassen. Sobald das Fett klar ist, die Gemüswürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen.

Kalbshaxen mit Küchengarn rund binden. Salzen und pfeffern, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl wieder abklopfen.

In einer Pfanne in 6 EL Olivenöl von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.

Das Öl aus der Pfanne abgießen. Bratfond mit 1/4 l Weißwein aufkochen, dabei rühren, bis der Satz aufgelöst und der Wein auf 4-6

Italien: Ossobuco alla milanese (Geschmorte Kalbshaxe)

(Fortsetzung)

EL Flüssigkeit eingekocht ist.

Den Backofen auf 175° vorheizen. (evtl. auch nur bei 120°C schmoren)

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten. Halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch kleinschneiden. Petersilie mit Stengeln grob hacken.

Pfannenfond mit 1/4 l Fleischbrühe aufgießen, gehackte Petersilie, je 1/2 TL Thymian, Oregano, 2 Lorbeerblätter und Tomatenstücke dazugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce über die Fleischstücke gießen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den Ofen (Gas: Stufe 2) schieben. 2-3 Std. schmoren, dabei alle 30 Min. die Haxen mit etwas Brühe übergießen.

Fertig geschmortes Fleisch in eine Schüssel heben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen.

Für die Gremolata:

Schale von 2 Zitronen fein abraspeln. Alle Zutaten außer Knoblauchzehen im Mixer zu einem feinen Püree zerkleinern. Erst zum Schluß den kleinstgewürfelten Knoblauch unterheben.

Davon auf jede Portion Ossobuco einen guten Klecks geben und eine dekorative Linie ziehen. Die Bratensoße einfach darum herum verteilen.

Tipp: Übrig gebliebene Gremolada bleibt in einem Schraubglas im Kühlschrank einige Tage frisch.

:Zubereitungszeit: 50 Minuten (+ 2-3 Stunden Schmorzeit)

:Bei 8 Portionen pro Portion: 2400 kJ/ 570 kcal

* Die Gremolata ist deeeeer Hit !!!!