



OSSOBUCCO

mit geschmorten Kirschtomaten und Polenta



Dirk Luther

Ossobuco

mit geschmorten Kirschtomaten und Polenta

👤 ZUTATEN

OSSOBUCO

4 Kalbshaxenscheiben, à 7 cm dick
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 Mehl
 4 Knoblauchzehen
 100 g Zwiebelwürfel
 200 g gewürfeltes Gemüse:
 Sellerie, Fenchel
 Karotten, Petersilienwurzel
 1 EL Tomatenmark
 0,4 l Weißwein
 1 l Fleischbrühe
 30 g Olivenöl
 Thymian, Rosmarin, Lorbeer

GREMOLATA

Gemisch aus einer zerdrückten
 Knoblauchzehe, etwas geriebener
 Zitronenschale und ein wenig
 gehackter Petersilie

GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN

12 Kirschtomaten, an der Rispe
 1 rote Schote Chili
 0,1 l Olivenöl
 Salz

ROSMARINSCHAUM

1 Zweig Rosmarin
 0,2 l Milch
 Salz und Pfeffer

POLENTA

50 g Butter
 100 g Schalottenwürfel
 1 Knoblauchzehe
 0,6 l Wasser
 0,6 l Milch
 175 g Maisgrieß
 100 g geriebener Parmesan
 Salz und Pfeffer aus der Mühle



★ MEINE EMPFEHLUNG

Gremolata ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche. Sie wird warmen Gerichten erst gegen Ende der Garzeit zugegeben, um die frischen Aromen zu erhalten.



OSSOBUCO Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Öl in einer Schmorpfanne oder einem anderen passenden Topf beidseitig anbraten. Zwiebelwürfel mit angepressten Knoblauchzehen und Gemüsegewürfel zugeben und mitdünsten. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Den gleichen Vorgang mit Zugabe von wenig Brühe wiederholen, dann die restliche Brühe aufgießen, Kräuter zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 1,5 Stunden bei 180° C gar schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Schmorpfanne aus dem Ofen holen und auf den Herd stellen, den Deckel entfernen und die Fleischstücke mit dem Schmorfond übergießen. Die Fleischstücke nun in einen anderen Topf legen und warm halten. Den eingedickten Schmorfond passieren.

Die Gremolata entweder unter die Sauce geben oder über das Gericht streuen.

GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben in einen flachen Topf setzen, Chilischote dazu geben und alles mit Salz bestreuen. Mit Olivenöl großzügig begießen, Deckel darauf setzen, langsam einmal erhitzen und fünf Minuten ziehen lassen.

ROSMARINSCHAUM Die Milch mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einmal aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen und passieren, mit Hilfe eines Pürierstabes kurz vor dem servieren schaumig aufmixen.

POLENTA (Zubereitung siehe linke Spalte).

ANRICHTEN Die Ossobucoscheiben auf die Teller verteilen und die Polenta dazugeben. Die Sauce über das Fleisch gießen, mit den Kirschtomaten umlegen und mit dem Rosmarinschaum garnieren.



NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbshaxenscheibe