Italienische Rezepte

Ossobuco

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fleisch, Italien, Kalb

4		Dicke Scheiben Kalbshaxe - (vom Metzger)
6		Fleischtomaten, reif
2		Selleriestangen
2	große	Möhren
2		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1/2	Liter	Rinder- oder Kalbsbrühe
1		Lorbeerblätter (evtl. mehr)
1/8	Liter	Weißwein
		Thymian
		Rosmarin
		Oregano
		Etwas Zimt
4	Essl.	Petersilie, frisch gehackt
1		Zitrone; die abgeriebene - Schale
2		Knoblauchzehen für Gremolata

ZUTATEN POLENTAPÜREE

100	g	Polenta (Maisgrieß) (evtl. - mehr)
50	g	Butter
		Salz, Muskat und Pfeffer
		- aus der Mühle
1/4	Liter	Milch oder Brühe (evtl. - mehr)

Die Haxenscheiben außen von Fett, Haut und Sehnen befreien, pfeffern, salzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen und das Fleisch zur Seite stellen. Die Tomaten halbieren, aushöhlen und würfeln. Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch ebenfalls fein würfeln. In einer großen Pfanne das Gemüse in Butter anrösten, bis es Farbe angenommen hat und beiseite stellen. Das Fleisch in einer anderen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und auf die Gemüsewürfel setzen. Die Tomatenstücke im Bratfond des Fleisches kräftig anschmoren, mit Weißwein ablöschen. Dann Brühe an gießen, Lorbeer dazugeben und alles etwas einköcheln. Anschließend über das Fleisch und Gemüse gießen. Zugedeckt circa zwei Stunden schmoren. Bei zu viel Flüssigkeit diese abnehmen und aufbewahren. Sie kann später zur Sauce dazugegeben werden. Nach zwei Stunden das Fleisch herausnehmen, abdecken und beiseite stellen. Die Sauce sämig einköcheln und mit Pfeffer, Salz, Thymian, Rosmarin und Oregano sowie etwas Zimt abschmecken.

Gremolata:
Petersilie, geriebene Zitronenschale und den fein geschnittenen Knoblauch mischen. Fleisch im Ofen erwärmen, mit der Sauce begießen, Gremolata aufstreuen.

Polentapüree:
Den Fond mit den Gewürzen in einem Topf mit dickem Boden aufkochen. Polenta hineinrieseln lassen und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren etwa sechs Minuten köcheln. Es soll eine püreeartige Konsistenz erhalten. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und abschmecken.