Italienische Rezepte

Osso Buco - GESCHMORTE KALBSHACHSE

Anzahl: 6 -8 Personen
Gattung: Carne, Italien, Kalb, Secondo

4	Essl.	Butter
1,50		Tasse/n Feingehackte Zwiebeln
1/2	cup	Feingehackte Mohrrüben
1/2	cup	Feingehackter
		- Stangenselleri
1	Teel.	Feingehackter Knoblauch
3	kg	Kalbshachse, in 8 Stücke
		- von je 6 cm Länge (evtl.
		- mehr)
		- zersägt, (nicht zerhackt)
		- und jeweils mit einem
		- Bindfaden umwickelt
		Salz
		Frisch gemahlener schwarzer
		- Pfeffer Mehl
1/2	cup	Olivenöl
1	cup	Trockener Weißwein
3/4	cups	Rinder- oder Hühnerbouillon
		- frisch, aus einem Würfel
		- oder aus einer Dose
1/2	Teel.	Getrocknetes Basilikum
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
3		Tasse/n Dosentomaten, abgetropft
		- und grob gehackt
6		Petersiliensträußchen
2		Lorbeerblätter

GREMOLATA

1	Essl.	Geriebene Zitronenschale
		- (von ungespritzten
		- Zitronen)
1	Teel.	Feingehackter Knoblauch
3	Essl.	Feingehackte Petersilie

Eine schwere, flache Kasserolle oder einen flachen Bratentopf wählen, der einen fest schließenden Deckel hat und gerade groß genug ist, die Kalbfleischstücke aufrecht stehend in einer Schicht zu fassen. Die Butter bei mäßiger Hitze in einer Kasserolle zerlassen, und wenn sich der Schaum gelegt hat, die gehackten Zwiebeln, Mohrrüben, Stangensellerie und Knoblauch hinzufügen. Unter dauerndem Rühren 10 bis 15 Minuten schmoren, bzw. bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Die Kasserolle von der Kochstelle nehmen. Die Kalbshachsen mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wälzen und abschütteln. In einer schweren Bratpfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser 6 EL Olivenöl erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Fleischportionen bei mäßiger Hitze zu je 4 oder 5 Stück anbraten und, falls nötig, mehr Öl hinzufügen. Die gebräunten Stücke nebeneinander auf das Gemüse in der Kasserolle stellen. Den Ofen auf 175° vorwärmen. Fast alles Fett aus der Pfanne ab gießen und nur eine dünne Schicht auf dem Boden lassen. Den Wein hineingießen und bei großer Hitze rasch aufkochen lassen, bis er auf etwa 1/2 Tasse reduziert ist. Den Bratensatz abkratzen und darunter - rühren. Jetzt Bouillon, Basilikum, Thymian, Tomaten, Petersiliensträußchen und Lorbeerblätter hinzufügen und zum Kochen bringen, dann mit der Kochbrühe das Kalbfleisch rundum begießen. Die Flüssigkeit sollte etwa bis zur halben Höhe des Bratens reichen; anderenfalls mehr Bouillon hinzu gießen. Die Kasserolle auf dem Herd zum Kochen bringen. Zudecken, im unteren Drittel des Ofens unter gelegentlichem Begießen schmoren und die Hitze soweit reduzieren, dass das Gericht ganz leise weiterkocht. In etwa 1 Stunde und 15 Minuten sollte das Kalbfleisch gar sein. Mit der Spitze eines scharfen Messers prüfen. Die Kalbfleischstücke auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit einem Löffel die Sauce und Gemüse aus der Kasserolle um sie verteilen. Über die Kalbshachse gremolata sprenkeln, eine pikante Garnierung, die man aus geriebener Zitronenschale, gehacktem Knoblauch und Petersilie bereitet. Osso buco wird für gewöhnlich mit risotto alla milanese (Seite 18) oder einfacher, mit Butter angerichteter Pasta serviert. Für eine elegantere Form von osso buco die Kasserolle aus dem Ofen nehmen, wenn das Fleisch gar ist, und die Ofentemperatur auf 225 ° erhöhen. Mit einer Zange das Kalbfleisch vorsichtig auf eine große, feuerfeste Schüssel legen, wobei man darauf achten muss, dass sich dabei das Mark nicht aus den Knochen löst. Die Schüssel in das obere Drittel des Ofens stellen und das Kalbfleisch 5 bis 10 Minuten backen, bzw. bis es tiefbraun und glasiert ist. Inzwischen den Inhalt der Kasserolle durch ein feines Sieb in einen 2 bis 3 l fassenden Kochtopf gießen, wobei man mit dem Rücken

eines Löffels fest auf das Gemüse drückt, um die Säfte herauszupressen, ehe man es fortwirft. Die Schmorsäfte bei starker Hitze aufkochen und unter häufigem Umrühren auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Abschmecken und, falls nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die eingekochte Sauce über das glasierte Fleisch gießen und mit gremolata bestreuen.