

Italienische Rezepte

Geschmorte Kalbshaxe Ossobuco alla Milanese (Lombardei)

Anzahl: 6 -8 Personen
Gattung: Fleisch, Italien, Kalb

6	Kalbshaxenscheiben (quer - zum Knochen gesägt etwa - (evtl. mehr) - 3 kg)	Mehl zum Wenden
4 mittelgr.	Möhren	6 Essl. Bestes Olivenöl
4	Stange/n Staudensellerie	1/4 Liter Weißwein
3 mittelgr.	Zwiebeln	1/4 Liter Fleischbrühe + Brühe zum - Begießen
13	Knoblauchzehen	1/2 Teel. Thymian
1 kg	Reife Fleischtomaten	1/2 Teel. Oregano
1 Bund	Petersilie	2 Lorbeerblätter
4 Essl.	Butter	Salz
		Schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GREMOLATA

2	Unbehandelte Zitronen	5 Knoblauchzehen
2 Bund	Petersilie	

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 Gemüsegewürfel unter Rühren darin anschmoren, bis die 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 EL Flüssigkeit eingekocht ist. Den Backofen auf 175 vorheizen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden. Petersilie mit Stängeln grob hacken.

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

Die Sauce über die Fleischstücke gießen. Deckel auflegen und in den Ofen (Gas: Stufe 2) schieben. 2-3 Stunden schmoren, dabei alle 30 Minuten die Haxen mit etwas Brühe begießen.

Für die Gremolata: Schale von 2 Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken. 5 Knoblauchzehen ganz fein würfeln. Alles vermischen. Fertig geschmortes Fleisch in eine Schüssel heben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen. Mit Gremolata bestreuen.

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 Stunden garen.

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