

Ossobuco mit Gremolata und Spaghetti

Für 2 Personen

2 Kalbsbeinscheiben, a 300 g	200 g Spaghetti	1 Zwiebel
1 Karotte	2 Knoblauchzehen	100 g Knollensellerie
1 Knolle Ingwer	1 Zitrone	1 Orange
200 g Dosen-Tomaten	2 TL Tomatenmark	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	0,5 Bund glatte Petersilie	100 ml trockener Weißwein
100 ml Kalbsfond	1 TL Puderzucker	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Vom Ingwer zwei Scheiben abschneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark, Zwiebeln, Karotte, Ingwerscheiben und den Sellerie zu geben und kurz anrösten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbsbeinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Kalbsfond und die Tomaten aus der Dose zugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit zu dem Fleisch geben. Den Pfanneninhalt zusammen mit den Thymianzweigen und Lorbeerblättern in den Schnellkochtopf geben und schmoren lassen. Für die Gremolata die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrusfrüchte heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben. Dies zusammen mit Salz mischen und in den Mörser geben und zerreiben. Nach und nach etwas Olivenöl zugeben. Das Fleisch und das Schmorgemüse aus dem Topf nehmen und zum warmhalten in den Ofen geben. Die Soße durch ein Sieb passieren und in einem Topf kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Das Fleisch und Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf die Nudeln geben. Die Gremolata auf das Ganze geben und servieren.

Roland Eser am 26. Juli 2010