

Ossobuco

Für 2 Personen

1 Bund Röstgemüse	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbshaxenscheiben a 200 g
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Msp abgeriebene Zitronenschale
250 ml Rotwein	500 g Petersilienwurzeln	2 EL Butter
Zucker		

Röstgemüse putzen bzw. schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein schneiden, den Knoblauch andrücken. Tomaten waschen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem flachen großen Topf mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Dann das gewürfelte Röstgemüse, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Wenn das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden ansetzt, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Nach ca. 30 Minuten Schmorzeit Zitronenschale untermischen und mit Rotwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten schmoren. Dann das Fleisch herausnehmen. Die Soße abschmecken und nach Belieben mit einem Pürierstab kurz anmischen. Petersilienwurzeln schälen und in 5 mm dicke und 5 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser 10 Minuten garen, dann kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Gemüsestifte anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen und so lange schwenken, bis der Zucker das Gemüse überglänzt. Mit Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zum Ossobuco reichen. Dazu passt sehr gut Risotto.

Vincent Klink Donnerstag, 28. August