

Ossobuco alla milanese mit Risotto

Für 4 Portionen

4 Sch. Kalbshaxe mit Mark	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 große Zwiebel	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker	1 Dose Tomaten mit Saft
1 Bund glatte Petersilie	1 Zesten einer Biozitrone	2 EL geriebener Parmesan
200 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	1 TL Olivenöl	300 ml Weißwein
1 l warme Gemüsebrühe	150 g geriebener Parmesan	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 großer Bräter mit Deckel	

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für das Ossobuco die Scheiben von der Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie und Paprika waschen. Den Sellerie in grobe Stücke schneiden. Die Paprikas halbieren, entkernen und ohne Stielansatz ebenfalls würfeln. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Schalotten, Sellerie und Paprika im Bräter ebenfalls anbraten. Tomatenmark und Zucker einrühren und 2 Minuten mitrösten.

Die Dosentomaten angießen und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Die Beinscheiben auf dem Gemüsebett verteilen und im heißen Backofen mit geschlossenem Deckel 1 $\frac{1}{2}$ Stunden weich schmoren. In der Zwischenzeit für das Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten glasig schwitzen. Den Reis dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren den Reis mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. 1-2 Kellen Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit wieder verkocht ist. So etwa 20 Minuten weiter verfahren, bis der Reis weich ist, aber im Kern noch etwas Biss hat. Das weich geschmorte Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Backofentemperatur zum Warmhalten auf ca. 80 °C reduzieren. Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen und in einer Auflaufform im Ofen abgedeckt warm halten. Den Schmorsud auf dem Herd etwa auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen. In dieser Zeit die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und in einer Schüssel mit Parmesan und Zitronenzesten mischen. Diese Gremolata mit Salz und Pfeffer würzen.

Den eingekochten Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Beinscheiben damit begießen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto heben und ebenfalls noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ossobuco in der Auflaufform mit der Gremolata bestreut servieren. Das Risotto dazureichen.

Frank Rosin am 16. Januar 2017