

Ossobuco mit Gremolata

Für 2 Portionen

2 Kalb-Beinscheiben à 300 g	1 Zwiebel, rot	2 Knoblauchzehen
100 g Möhren	100 g Staudensellerie	50 g Kalamata-Oliven
50 g getroc. Tomaten	100 g Mehl	1 El Tomatenmark
500 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	250 ml stückige Tomaten, Dose
0,25 Bund Thymian	0,50 Bund Petersilie	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	1 Baguette	5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und Möhren schälen. Zwiebel und Möhren in Würfel schneiden. Sellerie putzen und den Strunk entfernen. Sellerie und Knoblauch in Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Fleisch abwaschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wälzen. In einem passenden Bräter etwas Olivenöl erhitzen. Beinscheiben von beiden Seiten scharf anbraten und aus dem Bräter nehmen.

Erneut etwas Olivenöl im Bräter erhitzen. Zwiebel, Möhren und Sellerie anbraten. Knoblauch, getrocknete Tomaten und Oliven hinzugeben. Tomatenmark einrühren. Mit Weißwein ablöschen.

Gemüsefond und stückige Tomaten hinzugeben und kurz aufkochen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Beinscheiben zurück in den Bräter legen. Thymian auf die Beinscheiben legen. Deckel auf den Bräter setzen. Im Ofen ca. 1,5 Std. garen.

Petersilie fein hacken. Restlichen Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken. Orange und Zitrone abwaschen, trockentupfen. Jeweils die Schale fein abreiben. Alles zusammen mit 3 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

Beinscheiben aus dem Ofen holen. Mit dem Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten. Gremolata darüber streuen.

Baguette in Scheiben schneiden und dazu reichen.

NN am 08. April 2025