



Das italienische Traditionsgericht „Ossobuco“ bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“. Und tatsächlich ist der Markknochen der Kalbsstelze essentiell für den besonderen, intensiven Geschmack des Schmorfleisches.

Zur Vorbereitung werden die Hachsen quer zum Knochen in vier bis fünf Zentimeter dicke Beinscheiben geschnitten – am besten tiefgekühlt, da sie dann formstabil und gleichmäßig sind. Je nach Größe sind 1 bis 2 Scheiben pro Portion zu kalkulieren.

Ossobuco traditionale

Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Beinscheiben von der Kalbsstelze vom AMA-Gütesiegel
Kalb rosé Austria
3 EL Mehl
Butterschmalz
Karotten
Gelbe Rüben
Petersilwurzel
Staudensellerie
4 Schalotten
3-4 Knoblauchzehen
2 Fleischtomaten
1 Zitrone
2 EL Tomatenmark
1/4 l Weißwein
1/2 l Kalbsfond oder Rindsuppe
2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer

Gremolata:

Schale einer halben Zitrone
1/2 Bund Petersilie
2 Sardellenfilets
Zitronensaft
Olivenöl

Zubereitung:

Das Wurzelwerk schälen und grobwürfelig schneiden, den Staudensellerie ebenfalls in gröbere Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und halbieren, die Fleischtomaten würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Dann werden die Beinscheiben gesäubert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in etwas Mehl gewendet, anschließend beidseitig mit Butterschmalz im Bräter angebraten. Jetzt aus dem Bräter heben und in dem Bratensatz das gewürfelte Gemüse und das Tomatenmark mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Fond bzw. der Suppe auffüllen. Etwas Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rosmarinzweige und die Beinscheiben in den Bräter legen und zugedeckt bei 160°C weich schmoren.

Gremolata:

Für die Gremolata die Schale einer halben Zitrone reiben und Petersilie sowie Sardellenfilets fein hacken. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl anrühren.

