

OSSOBUCCO

mit Safranrisotto

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch

- 4 Scheiben von der Kalbsstelze, die Sehnen gut eingeschnitten, sodass sich das Fleisch beim Anbraten und schmoren nicht nach oben wellt
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl

Für die Gremolata (typisch für das Ossobuco)

- 2-3 Zesten einer Orange (Schale ohne Weiß)
- 2-3 Zesten einer Zitrone
- ½ geschälte Knoblauchzehe
- 3 Stängel glatte Petersilie, gezupft
- 30 g Butter

Für das Risotto

- 160 g Risottoreis
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 4-6 Safranfäden
- 20 g Butter
- ½ Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 TL Mascarpone oder Crème fraîche
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- ½ weiße Zwiebel, geschält, in Brunoise geschnitten
- Olivenöl, Salz

Für die Sauce

- 1 weiße Zwiebel, geschält, in grobe Würfel geschnitten
- ½ Karotte, geschält, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Sellerieknolle, geschält, in grobe Würfel geschnitten
- 1/3 Stange Lauch, geputzt, in Ringe geschnitten
- 50 ml Weißwein
- 100 g geschälte, passierte Tomaten
- 2 gehäufte TL Tomatenmark
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- ½ Knoblauchzehe, blättrig geschnitten
- Olivenöl, Salz

OSSOBUCCO

mit Safranrisotto

Zutaten für 4 Personen**ZUBEREITUNG**

- Das Kalbfleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle (oder Pfanne mit wirklich hohem Rand) beidseitig anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen. Die Kasserolle nicht abwaschen.
- Ofen auf 170° C vorheizen. Zunächst die Zwiebeln in die Kasserolle mit dem Bratensatz geben und ihn mit den Zwiebeln ablösen. Knoblauch, Sellerie, Karotte und Lauch dazu geben und kurz anrösten. Dann das Tomatenmark dazugeben und mit den Gemüsen vermengen. Etwas Mehl dazu geben, so bindet die Sauce besser.
- Alles mit dem Weißwein ablöschen und dann mit der Gemüsebrühe und den passierten Tomaten auffüllen. Alles vermengen. Wichtig: Die Ränder der Kasserolle säubern (sonst verbrennen Gemüsestücke im Ofen).
- Die Fleischstücke auf die Gemüse legen, sodass sie zu zwei Drittel bedeckt sind.
- Die Kasserolle in den Ofen geben und bei 170° C etwa zwei Stunden schmoren. Von Zeit zu Zeit mit dem Gemüsesaft übergießen. Sollte die Flüssigkeit zu sehr eindicken, können Sie etwas Wasser dazu geben.
- Während das Fleisch schmort, haben Sie ausreichend Zeit die Gremolata zuzubereiten. Alle Zutaten sehr klein hacken und zu einer Paste verarbeiten. Zur Seite stellen.
- Das Risotto etwa 20 Minuten vor Ablauf der Schmorzeit zubereiten. Hierfür Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel-Brunoise darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehe mit andünsten (diese müssen Sie später wieder entnehmen).
- Nun den Reis dazu geben und mit angehen lassen. Sofort salzen. Die Safranfäden hinzufügen, dann alles mit dem Weißwein ablöschen.
- Alles köcheln, etwa um die Hälfte reduzieren und mit der Gemüsebrühe immer angießen, wenn die Flüssigkeit wieder reduziert ist. Solange fortfahren, bis die Reiskörner al dente sind.
- Zum Schluss den Reis mit der Butter, der Mascarpone und dem Parmesan montieren.
- Das Ossobuco aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch zunächst zur Seite stellen (warm halten) und die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen. Dann mit der Gremolata binden.
- Das Risotto auf den Tellern flach anrichten, das Fleisch anlegen und mit der Sauce nappieren.

GUTEN APPETIT!

OSSOBUCCO

mit Safranrisotto

Zutaten für 4 Personen

Einkaufszettel - Ossobuco mit Safranrisotto

- 4 Scheiben von der Kalbsstelze
- 50 g Butter
- 1 TL Mascarpone oder Crème fraîche
- 40 g Parmesan
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- ½ Karotte
- 1 Sellerieknolle
- 1 ½ weiße Zwiebeln
- 1/3 Stange Lauch
- 1 ½ Knoblauchzehen
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Mehl
- 160 g Risottoreis
- 700 ml Gemüsebrühe
- 100 g geschälte, passierte Tomaten
- 2 gehäufte TL Tomatenmark
- 4-6 Safranfäden
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Weißwein