



Ossobuco (Kalbshaxe) mit Risotto

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Rapelli Ossobuco vom Kalb (2 Portionen)
- 80g Mehl
- 1 kleine gelbe Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie
- 150g Tomatensauce
- 150ml Weisswein
- n.b. Brühe
- 30g Butter
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Für die Gremolata

- 1 Knoblauchzehe
- n.b. Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Zweig Petersilie

Für den Risotto

- 320g Carnaroli-Reis
- n.b. gelbe Zwiebel
- 60g Butter
- 1 Glas Weisswein
- 800ml Fleischbouillon
- 50g Parmesan
- 1 Päckchen Safran
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Die Kalbshaxen abspülen und gut abtrocknen; dann mit einem scharfen Messer die Haut um die Haxen herum an mehreren Stellen einschneiden, damit sie sich beim Kochen nicht verdrehen. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben, dabei das überschüssige Mehl wieder abschütteln.
2. Zwiebel, Karotte und Sellerie getrennt hacken.
3. Die Bouillon erhitzen.
4. In einer grossen Pfanne mit dickem Boden die Butter mit 4 Esslöffeln Öl schmelzen; wenn sie heiss ist, die Kalbshaxen hinzufügen und einige Minuten von beiden Seiten anbraten, so dass sie eine schöne Farbe erhalten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller aufbewahren.
5. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und das kleingeschnittene Gemüse hinzufügen. Umrühren, einige Minuten lang weich werden lassen und dann das Fleisch wieder in die Pfanne geben; die Hitze hochdrehen und mit dem Wein übergiessen.
6. Wenn der Wein verdunstet ist, die Tomatensauce und die Bouillon hinzufügen. Umrühren, salzen, die Pfanne abdecken und bei sehr geringer Hitze etwa eine Stunde lang kochen lassen, dabei gelegentlich prüfen, ob die Bouillon nicht zu trocken ist. Wenn dies der Fall ist, noch etwas Bouillon oder Wasser dazugeben.
7. In der Zwischenzeit die Gremolata zubereiten, indem der Knoblauch mit den Petersilienblättern und der Zitronenschale gehackt wird.
8. Die Zwiebel fein hacken.
9. Die Bouillon erhitzen.
10. Die Hälfte der Butter in einem flachen Topf mit dickem Boden schmelzen; die Zwiebel dazugeben und bei sehr geringer Hitze einige Minuten kochen lassen. Den Reis zugeben, mitrösten und, wenn er kocht, mit Salz und Wein würzen. Eine Kelle Bouillon zugeben, umrühren und weiterkochen, dabei jedes Mal etwas Bouillon zugeben.
11. Einige Minuten vor Ende der Kochzeit, Safran in einer Schöpfkelle Bouillon aufgelöst dazugeben. Wenn der Reis al dente ist, eine letzte Kelle Bouillon zugeben, umrühren, Butter und Parmesan zugeben, den Herd ausschalten, den Topf 1 Minute lang abdecken und den Risotto kräftig umrühren.
12. Die Kalbshaxen mit Gremolata bestreuen und zusammen mit dem Risotto servieren.