Ossobuco alla milanese mit sämigem Safranrisotto

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Aktivzeit: 1 h

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4	Haxen vom Schweizer Kalb à je ca. 250 g
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2	Rüebli
1	Lauch
2 Stangen	Staudensellerie
2 EL	Bratbutter
2 EL	Mehl
5 dl	trockener Rotwein
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin
1 Dose	geschälte Tomaten (400g)
1 Bund	Peterli
1	Bio-Zitrone
5 EL	Olivenöl
1	Schalotte
300 g	Risottoreis
3 dl	trockener Weisswein
1	Briefchen Safran, gemahlen
7.5 dl	Gemüsebouillon
50 g	Sbrinz, fein gerieben
30 g	Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

967	kcal
50 g	Eiweiss
76 g	Kohlenhydrate
36 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Hilfe vom Profi

Das Einschneiden der Haxen übernimmt auch gerne Ihr Metzger für Sie.

Zubereitung

1. Bindegewebe der Kalbshaxen rundherum mehrfach einschneiden. Haxen mit etwas Küchenschnur binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln schälen, fein würfeln, einen Drittel der Knoblauchzehen schälen und grob zerdrücken. Rüebli, Lauch und Stangensellerie waschen, fein schneiden.

3. Bratbutter in einem Bräter auf hoher Stufe erhitzen. Kalbshaxen im Mehl wenden und ca. 2–3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

4. Vorbereitetes Gemüse im Bratfett glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeer und Rosmarin zugeben, etwas reduzieren, Tomaten zugeben, alles einmal aufkochen lassen. Haxen wieder dazugeben und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

5. Für die Gremolata Peterli fein hacken, Zitrone heiss abwaschen, Schale abreiben, einen weiteren Drittel der Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Alles mit etwa der Hälfte des Olivenöls mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Beiseitestellen.

6. Für den Reis Schalotte und restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Beides im restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, einkochen lassen, dann mit der anderen Hälfte des Weins wiederholen. Safran zugeben.

7. Nun nach und nach immer so viel Bouillon zugeben, dass der Reis leicht bedeckt ist. Unter Rühren ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig ist. Sbrinz mit der Butter unter den Reis mischen.

8. Ossobuco mit Gremolata und Risotto servieren.