

Osso bucco

einmal anders...

Zutaten für 4 Personen

- 4 Stk. Kalbshaxen geschnitten à 350g
- 2 Stk. Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 Stk. Peperoni gelb
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stk. Schalotte
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenpüree
- 5 dl schwache Rindsbouillon
- 1 dl Rotwein
- ½ dl Balsamicoessig
- 2 EL Bratensaucenpulver
- 30g Butter



Vorbereitung:

Das Gemüse rüsten, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Petersilie waschen und fein hacken (etwas für die Garnitur übrig lassen). Backofen auf 160° Celsius Umluft vorheizen.

Kalbshaxen seitlich an zwei Stellen die Haut durchtrennen, anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Öl beidseitig gut anbraten. Die Haxen rausnehmen, überschüssiges Öl abgiessen, mit dem Rotwein den Bratensatz ablöschen, dann den Balsamico und die Bouillon zugeben (Schmorfond).

Zubereitung:

Schmorfond aufkochen, die angebratenen Haxen zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 60 Minuten weich schmoren (der Markknochen muss sich ganz leicht vom Fleisch lösen lassen). Die Haxen rausnehmen, den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf giessen und auf ca. 4dl einkochen. Die Haxen etwas auskühlen lassen und anschliessend von der Haut, dem Knochen und dem Fett trennen. Markknochen warm stellen, die Haxen in ein feines Ragout schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in etwas Öl andünsten, dann Lauch und Peperoni zugeben. Das Tomatenpüree und den Ragout begeben, dann das Ganze unter mittlerer Hitzeeinwirkung gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie begeben und nochmals gut durchrühren. Das Bratensaucenpulver mit etwas Wasser vermischen und in den Schmorfond einrühren. Die Sauce aufkochen und mit der Butter aufmontieren. Nach Belieben abschmecken.

Anrichten:

Das Kalbshaxenragout in einen Ring einfüllen, leicht andrücken und dann den Ring entfernen. Den Markknochen auf das Ragout geben und die Sauce rundherum anrichten.

Passend dazu eine Polenta, Risotto oder Kartoffelpüree reichen.

Ä Guete!