

Ossobuco mit Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

100 g Möhren	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Tomaten	2 EL Olivenöl
4 Kalbshaxenscheiben a 300 g	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	2 Blätter Salbei	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Zitronenschale	250 ml Weißwein	2 EL Butter

Für den Risotto:

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Für das Ossobuco Möhre, Lauch und Staudensellerie putzen, waschen bzw. schälen und sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Das Olivenöl in einem flachen großen Schmortopf erhitzen. Die Haut mit der die Haxenscheiben umrandet sind, mit einem Messer aufritzen, damit sie sich beim Braten umbiegen. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Gemüsewürfel, Tomaten, Zwiebel, Thymian, Salbeiblätter und Lorbeerblatt mit in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde langsam schmoren. Setzt das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden an, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Dann die Zitronenschale dazugeben und weitere ca. 20 Minuten schmoren, dabei statt mit Wasser mit Weißwein ablöschen. Für den Risotto Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken. Die Fleischstücke herausnehmen und in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten rösten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig umrühren, so dass das gegarte Gemüse zerfällt und die Sauce gebunden wird. Fleisch mit der Sauce und dem Risotto servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011