

Ossobuco mit Polenta und Schmortomaten

Für 4 Personen

Ossobuco:

4 Kalbshaxenscheiben, a 6 cm	3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch
1 Karotte	0,25 Sellerie	5 Tomaten
1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Rosmarin
0,4 l Barolo	1 l Brühe	6 cl Aceto Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Polenta:

6 EL Instantpolenta	0,6 l Brühe	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone	0,25 Bund Blattpetersilie	50 g Parmesan
40 g Butter		

Schmortomaten:

1 Zweig Rosmarin	16 Kirschtomaten mit Grün	1 Schote Chili, rot
0,1 l Olivenöl	0,2 l Milch	1 EL Meersalz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Ossobuco:

Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotte und Sellerie putzen und klein schneiden. Das klein geschnittene Gemüse in dem Bräter anbraten. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten und mit Barolo und Aceto Balsamico ablöschen. Kalbshaxenscheiben wieder in den Bräter geben. Die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Rosmarin und der Brühe die Kalbshaxenscheiben bedeckt auffüllen, aufkochen und einen Deckel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden weich schmoren, anschließend das Fleisch vorsichtig herausheben, auf ein Blech setzen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Backofen bei 90 Grad Umluft 30 Minuten heiß stellen. Die Soße samt Gemüse um ein Drittel einköcheln, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Brühe aufkochen, die Polenta einrieseln lassen und einmal aufkochen. Deckel darauf geben und fünf Minuten quellen lassen. Mit einer fein geschnittenen Knoblauchzehe, Zitronenabrieb, fein gehackter Petersilie und Salz abschmecken. Mit Butter und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Schmortomaten:

Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben in einen flachen Topf setzen, Chilischote dazu geben und mit Meersalz bestreuen. Mit Olivenöl großzügig begießen, Deckel darauf setzen und am Herd langsam einmal erhitzen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Milch mit Rosmarin, Salz und Pfeffer einmal aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen und abpassieren, mit Hilfe eines Pürierstabes kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Zum Anrichten die Ossobuco-Scheiben auf die Teller verteilen und die Polenta darum geben. Die Soße über das Fleisch gießen, mit Tomaten garnieren und den Rosmarinschaum darum träufeln.

Alexander Herrmann am 18. September 2009