

# Kalb-Haxe mit Safran-Risotto und Gremolata

Für 4 Personen

## Fleisch:

4-6 Sch. (4-5 cm) Kalbshaxe	1 Prise Mehl	Butterschmalz
Olivenöl	2 Möhren	2 Zwiebeln
3 Stangen Staudensellerie	2 Zehen Knoblauch	1 Prise Zucker
Salz	1 Dose Tomaten	0,2 l Kalbsbrühe
0,2 l trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
3 Lorbeerblätter		

## Gremolata:

2 Bund Petersilie	Blätter von Staudensellerie	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl

## Risotto:

300 g Risotto-Reis	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
2 EL Butter	1 l Kalbsbrühe	0,25 l Weißwein
1 TL Safranfäden	50 g Parmesan	2 EL Butter
Olivenöl, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kalbfleischscheiben seitlich am Sehnen- und Fettrand mehrmals einschneiden, salzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Butterschmalz und Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Beinscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen. Gemüse und Zwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in den Schmortopf geben und etwas rösten. Die Dosentomaten ohne Saft hinzufügen und im Topf mit einem Kartoffelstampfer etwas zerkleinern. Alles salzen und leicht zuckern. Jetzt Brühe, Weißwein, Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazugeben und alles vermengen.

Die angebratenen Kalbfleischscheiben in den Topf geben. Sie sollen im Sud liegen, aber nur zur Hälfte bedeckt sein. Den Topf verschließen und für etwa 1  $\frac{1}{2}$ -2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach Bedarf noch etwas Brühe nachgießen, falls sich der Sud während der Zubereitung zu stark reduziert hat.

## Gremolata:

Petersilie und Sellerieblätter säubern und fein hacken. Die Zitronenschale abziehen, den Knoblauch häuten und grob würfeln.

Alle vorbereiteten Zutaten auf einen Teller legen und fein hacken.

Dabei etwas Olivenöl hinzufügen, damit sich die Masse leichter zerkleinern lässt und etwas geschmeidiger wird.

## Risotto:

Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl und 2 EL Butter in einen Topf geben und Schalotten sowie Knoblauchwürfel farblos anschwitzen. Den Reis hinzufügen und mit Zwiebeln und Knoblauch vermengen. Zwei Kellen warme Brühe angießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis kaum noch Brühe vorhanden ist. Erneut Brühe oder Wein dazugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Den Vorgang wiederholen, bis der Reis nach etwa 25-30 Minuten gar und cremig ist. Er sollte nicht zu weich sein, sondern einen leichten Biss haben.

Die Safranfäden mit etwas Wasser in eine Schale geben und leicht zerstoßen, nach etwa 10-15

Minuten zum Risotto geben.

Den Parmesan fein reiben und zum Schluss mit der Butter unter den Reis rühren. Das Risotto mit Salz abschmecken.

**Anrichten:**

Die Ossobuco-Scheiben mit dem Sud auf Teller legen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Das Safran-Risotto separat zu dem Fleisch servieren.

Rainer Sass am 03. März 2019