

Ossobuco von Lamm-Haxen mit geschmortem Chicorée

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 gelbe Rübe	1 Stange Staudensellerie
4 EL Olivenöl	8 Scheiben Lammhaxen (à 150 g)	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
3 Korianderkörner	500 ml Rotwein	500 ml Lammfond
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

Für den geschmorten Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	20 g Butter
1 Prise Puderzucker	1 Spritzer Estragonessig	Pfeffer
1 TL Zitronensaft		

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe	1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon
1 Msp Kümmel	1/2 TL Zitronenschale	1/2 TL Orangenschale
25 g Butter		

Tomaten kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und die Tomaten häuten. Tomaten achteln und entkernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre, gelbe Rübe und Staudensellerie putzen, waschen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Lammhaxen darin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse, Tomatenmark, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Koriander zu den Haxen geben, ca. 7 Minuten schmoren. Rotwein nach und nach zugeben, jeweils um die Hälfte einköcheln lassen, bis der Rotwein verbraucht ist. Lammfond zugeben und die Haxen darin ca. 40 Minuten schmoren, bis sie weich sind. Haxenscheiben aus dem Fond heben. Den Fond durch ein Sieb geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Lammhaxen zurück in den Fond legen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen. Chicorée halbieren, den harten Strunk entfernen und waschen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Puderzucker darüber stäuben und ganz leicht karamellisieren lassen. Mit Estragonessig ablöschen. Chicorée zufügen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Gremolata:

Knoblauch schälen. Petersilien- und Estragonblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch, Kräuterblättchen, Kümmel und Zitruschale fein hacken. Weiche Butter in Flocken unterrühren. Alles in einen kleinen Topf geben. Kurz erhitzen und aufschäumen lassen. Warm stellen. Chicorée kreisförmig auf Tellern anrichten. Ossobuco darauf verteilen. Mit etwas Sauce beträufeln und etwas Gremolata bestreuen.

Jörg Sackmann 13. November 2012