

Ossobuco vom Rinder-Bein mit Gremolata, Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

Ossobuco:

2 mittelgr. Scheiben Rinderbein	2 Möhren	0.25 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	2 Zwiebeln	400 g (aus der Dose) Tomaten
1 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein	1 Sträußchen Thymian
1 Sträußchen Rosmarin	1 Sträußchen Lorbeer	1 Knolle Knoblauch
1 Chilischote	Mehl	Olivenöl
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Kartoffel-Möhren-Stampf:

Kartoffeln	Möhren	1 Stück Butter
Salz, Muskat		

Gremolata:

1 Bund Petersilie	1 unbehandelte Orange	4 EL Olivenöl
4 Zehen Knoblauch	Salz	

Ossobuco:

Das Gemüse putzen, nach Bedarf schälen und klein schneiden. Die Rinderbeinscheiben an den Seiten etwas einschneiden, damit sie sich beim Anbraten nicht wellen. Salzen, pfeffern und mehlieren, dann in Butterschmalz und Olivenöl anbraten und aus dem Topf nehmen. Das Gemüse im Topf anrösten, Kräuter, Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit Weißwein ablöschen. Die Beinscheiben zurück in den Topf geben, sie sollten zu zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedeckt sein, bei Bedarf noch etwas Wasser angießen. Chilischote und halbierte Knoblauchknolle dazugeben und alles gut 2 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Beinscheiben währenddessen mindestens zweimal wenden.

Das Fleisch ist gar, wenn sich ein Messer leicht herausziehen lässt.

Kartoffel-Möhren-Stampf:

Für den Stampf je zur Hälfte Kartoffeln und Möhren verwenden (Menge nach Bedarf). Beides schälen und in Salzwasser gar kochen. Zerstampfen und mit Salz, Butter und Muskat abschmecken.

Gremolata:

Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen, die Orange waschen und die Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch und Orangenschale mit einem Messer fein hacken, dann soviel Olivenöl dazugeben, dass eine Paste entsteht.

Leicht salzen.

Anrichten:

Die Kräuter-Sträußchen aus dem Fleischtopf entfernen. Alles erneut abschmecken und mit Kartoffel-Möhren-Stampf und der Gremolata bestreut servieren.

Rainer Sass am 06. November 2020