

Kalbshaxe mit Tomaten — *Ossobuco* wird aus 2 bis 3 cm dicken Beinscheiben vom Kalb zubereitet. Das Schöne an diesem Fleischzuschnitt ist, dass jede Portion auch etwas Knochenmark bekommt. Man kann das Gericht auch zubereiten, indem die Haxe am Stück gelassen wird. Dann wird der Knochen so durchgeschnitten, dass das Mark an beiden Seiten austreten kann. Hierzu wird meist *Risotto alla milanese* (Seite 232) gegessen – im Übrigen das einzige Gericht, bei dem Risotto als Beilage zu einem Hauptgang als akzeptabel gilt.

Ossobuco alla milanese

Für 6 Personen

6 Scheiben Kalbshaxe (2–3 cm dick)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

50 g Mehl

2 EL Olivenöl

120 g Butter

1 kleine rote Zwiebel, geschält und fein gehackt

2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

Innere helle Stangen von 1 Sellerie, fein geschnitten

½ Flasche trockener Weißwein

4 Zweige Thymian

400 g San-Marzano-Tomaten aus der Dose, abgetropft und grob gehackt

2 Lorbeerblätter

Für die Gremolata

Fein geriebene Schale von 2 Zitronen

1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt

3 EL gehackte Petersilie

Den Backofen auf 150°C vorheizen. — Einen Schmortopf mit schwerem Boden auswählen. Der Topf soll so groß sein, dass die Beinscheiben nebeneinander Platz haben. Das Fleisch mit dem gesiebten Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Das Olivenöl im Schmortopf erhitzen und das Fleisch

bei mittlerer Hitze darin anbraten. Bei Bedarf Olivenöl nachgießen. Dann die Fleischscheiben aus dem Topf nehmen und beiseitelegen. Den Schmortopf gründlich mit Haushaltspapier auswischen. Dann bei niedriger Hitze die Butter im Topf zerlassen und die Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie 10 bis 15 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse sehr weich ist. Den Wein angießen, einmal aufkochen und anschließend sanft einkochen lassen, bis er um die Hälfte reduziert ist. — Die *ossobuchi* vorsichtig auf das Gemüsebett legen. Die Knochen sollen aufrecht stehen, sodass beim Kochvorgang kein Knochenmark herausfällt. Den Thymian, die Tomaten und die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Fleisch sollte zur Hälfte in der Kochflüssigkeit liegen. Bei Bedarf weiteren Wein nachgießen. Das Gericht bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Dann mit Backpapier abdecken und den Deckel aufsetzen. Auf einer der unteren Schienen im Ofen schmoren lassen. Die Ofentemperatur so einstellen, dass die Kochflüssigkeit kontinuierlich sanft siedet. Insgesamt sollte das Fleisch 2 bis 2½ Stunden garen. Es soll vom Knochen fallen und so zart sein, dass es ohne Messer gegessen werden kann. Die Zutaten für die Gremolata mischen. — Das *Ossobuco* mit der Bratensauce und dem Gemüse anrichten und Gremolata darüberstreuen.