

## Ossobuco mit gratiniertem Polentastern und würziger Gremolata

Rezept (für 6 Personen)

### Zutaten

#### Gemüse und Obst

5 Möhren  
5 Staudensellerie  
3 mittelgroße Zwiebeln  
2 Bund glatte Petersilie

12 mittelgroße Rispentomaten

2 Zitronen (unbehandelt)

5 Knoblauchzehen

#### Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

150 g Crème Fraiche  
3 EL Butter  
4 EL Butterschmalz

#### Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

100 ml Olivenöl  
800 g ganze Tomaten aus der  
Dose

#### Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Paniermehl  
250 g Polenta  
100 g Mehl

#### Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

6 Scheiben von der Kalbhaxe

#### Gewürze

1 l Gemüsebrühe (Instant Bio –  
ohne Geschmacksverstärker)  
1/4 l Fleischbrühe (Instant Bio –  
ohne Geschmacksverstärker)  
1/2 TL Oregano  
1/2 TL Thymian  
2 Lorbeerblätter  
Salz

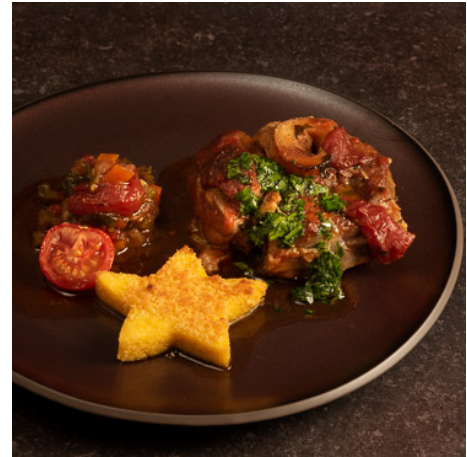
frisch gemahlener Pfeffer

#### Sonstiges

250 ml Weißwein

### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div.  
Töpfe, Pfannen,  
Schüsseln, Messer,  
Schneidbretter,  
Servierteller etc. werden  
vorausgesetzt)  
Schmortopf (Durchmesser  
ca. 30 cm)  
Form oder Auflaufform  
(ca. 25 x 35 cm)  
Ausstechform Stern  
Backpapier



## HINWEISE

### Bräter – Form und Art

Die 6 Kalbsbeinscheiben passen gut einen schweren, am besten gusseisernen Bräter mit einem Durchmesser von 30 Zentimeter. Ich habe das Ossobucco schon oft gemacht und bei der Brätergröße passen die Scheiben genau gut nebeneinander. Kleiner darf der Bräter also nicht sein.

Zubereitungszeit: 60 min  
Schmorzeiten insgesamt: 3 Stunden

## Zutaten Zubereitung

### 1. Ossobucco zubereiten

- |   |  |
|---|--|
| <b>5 Möhren</b>   | schälen und in kleine Würfel schneiden.  |
| <b>5 Staudensellerie</b>  | putzen, die Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden.  |
| <b>3 mittelgroße Zwiebeln</b>   | häuten und in kleine Würfel schneiden.   |
| <b>4 EL Butterschmalz</b>   | in einem großen, schweren Bräter (Durchmesser ca. 30 cm) zerlassen und die Möhren, Staudensellerie und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze leicht anbräunen.<br>Den Bräter vom Herd nehmen.  |
| <b>6 Scheiben von der Kalbhaxe</b>  | abspülen und gut trockentupfen. Die Scheiben mit einem Küchengarn umbinden.<br>Mit   |
| <b>Salz &amp; frisch gemahlenem Pfeffer</b>                                   | von beiden Seiten würzen.<br>Die Scheiben in etwas   |
| <b>Mehl</b>   | wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.<br>In einer Pfanne   |
| <b>6 EL Olivenöl</b>  | erhitzen und die Kalbshaxenscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.<br>Die Haxen aus der Pfanne nehmen und nebeneinander auf das Gemüse legen.<br>Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.<br>Den Bratensatz in der Pfanne mit |
| <b>250 ml Weißwein</b>  | aufgießen und die Flüssigkeit auf ca. 5 EL einkochen.<br>In der Zwischenzeit   |
| <b>1 Bund Petersilie</b>  | mit den Stängeln grob hacken sowie   |
| <b>1/4 l Fleischbrühe</b><br><i>(Instant Bio – ohne Geschmacksverstärker)</i> | zubereiten.<br><br>Wenn der Wein reduziert ist   |
| <b>800 g ganze Tomaten aus der Dose</b>                                       | in die Pfanne geben und etwas zerkleinern.   |

**1/2 TL Thymian**  
**1/2 TL Oregano** und  
**2 Lorbeerblätter** hinzugeben.  
**Salz & frisch gemahlenem Pfeffer** Alles zusammen aufkochen und mit abschmecken.  
Die Soße über die Fleischstücke gießen und auf dem Herd aufkochen lassen. Deckel auflegen.  
Den Bräter so auf einem Gitterrost in den Ofen schieben, dass er von oben und unten ungefähr gleichen Abstand hat.  
Im Ofen 3 Stunden schmoren lassen. Nach 2 Stunden prüfen, wieviel Flüssigkeit noch im Topf ist. Sollte es noch sehr flüssig sein, dann den Deckel etwas öffnen und weiterschmoren. Sollte zu wenig Flüssigkeit vorhanden sein, noch etwas Fleischbrühe über die Haxen gießen.

## 2. Gremolata zubereiten

Die Schale von  
**2 Zitronen (unbehandelt)** abhobeln und in eine Schüssel geben.  
Von  
**1 Bund glatter Petersilie** die Blätter abzupfen, fein schneiden und auch in die Schüssel geben.  
**5 Knoblauchzehen** reiben und dazugeben.  
Mit  
**75 ml Olivenöl** vermischen.

## 3. Polenta-Sterne zubereiten

**1 l Gemüsebrühe** in einem Topf zum Kochen bringen.  
*(Instant Bio – ohne Geschmacksverstärker)*  
**250 g Polenta** dazugeben und mit geschlossenem Deckel kurz aufkochen.  
Dann die Polenta vom Herd nehmen und  
**150 g Crème Fraiche** unterrühren.  
Die cremige Polenta in einer mit Backpapier ausgelegten Form (z.B. flache Auflaufform ca. 25 x 35 cm) 3 cm hoch ausstreichen. Abkühlen lassen.  
**150 g Paniermehl** mit  
**3 EL Butter** in einer beschichteten Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Kurz beiseite stellen.  
Aus der abgekühlten Polenta große Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Die Butterbrösel auf jedem Polentastern verteilen.  
20 Minuten vor Ablauf der Schmorzeit des Ossobucos das Backblech über das Ossobuco in den Ofen schieben und gratinieren.

## 4. Geröstete Tomaten zubereiten (optional)

Auf dem Rezeptfoto sind noch geröstete Tomaten zu sehen, die auf dem Teller sehr gut wirken und natürlich auch gut schmecken.

Dazu

**12 mittelgroße  
Rispen Tomaten**

halbieren und mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

30 Minuten vor Ablauf der Schmorzeit des Ossobucos das Backblech unter das Ossobuco in den Ofen schieben und gratinieren.

### **5. Anrichten**

Je eine Kalbsbeinscheibe auf einen großen Teller legen und etwas Gremolata darüber geben.

Das Gemüse aus dem Schmortopf mit einem kleinen Servierring oder 2 Esslöffeln als Nockerl daneben anrichten.

Gegebenenfalls 4 Tomatenhälften drumherum legen.