



## Ossobuco gremolata mit Risotto - geschmorte Kalbshaxe mit Kräutern und Zitrone

Dieser Klassiker wird der lombardischen Küche zugeschrieben. Speziell ist die frische Kräuter-Zitronen-Mischung (Gremolata) mit etwas Knoblauch, die erst beim Anrichten über die geschmorten Kalbshaxen gegeben wird. Da verbinden sich die kräftigen Schmoraromen mit dem leichten, frischen Zitronenduft der Gremolata. Ein raffiniertes Gericht, das in der Zubereitung gar nicht so aufwändig ist: Die Kalbshaxen werden in einem Gemüsesud geschmort, das braucht nur etwas Zeit, für die Gremolata wird glatte Petersilie gehackt, mit Zitronenzesten und etwas Knoblauch vermischt. Das ist italienische Küche der besten Art!

Ein sämiger Risotto aus Carnaroli-Reis und Bohnen dazu machen das Gericht perfekt.

### Zutaten (2 Portionen)

2 Kalbshaxen (Scheiben)  
150g Röstgemüse  
(Lauch, Sellerie, Ruebli, Zwiebel)  
1Tl Tomatenpüree  
1dl Weisswein  
2dl Hühnerbouillon  
Mehl  
Salz und Pfeffer

### Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie  
1/2 Bio-Zitrone (nur die Schale)  
1 Knoblauchzehe

### Zubereitung

Kalbshaxen trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und etwas

einreiben. In Bratbutter beidseitig anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen.

Gemüse inkl. Zwiebel in Scheiben schneiden oder würfeln, nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und das Gemüse anrösten bis es leichte Bratspuren zeigt. In der Mitte der Pfanne eine freie Fläche schaffen und das Tomatenpüree zugeben. Kurz rösten und dann mit dem Gemüse vermischen. Mit Weisswein ablöschen und diesen etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugeben, etwas pfeffern, die Kalbshaxen in den Sud legen und zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden schmoren lassen. Nach der Hälfte der Schmorzeit Kalbshaxen wenden.

Gremolata:

Petersilie fein hacken, Zitronenschale dazu schaben (Zesten), Knoblauch dazupressen und vermischen. Bis zum Gebrauch abgedeckt beiseite stellen.

Anrichten:

Auf Tellern einen Spiegel mit der Sauce anrichten, Kalbshaxen darauflegen und mit der Gremolata bestreuen. Zum Schluss ein paar weitere Zitronenzesten darüber streuen.







