

Rezept

Ossibuchi Alla Tante

Ein Rezept von Ossibuchi Alla Tante, am 29.09.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 4 große Kalbshaxenscheiben, möglichst mit Mark
(je 400-500 g, beim Metzger vorbestellen) | 1 Zwiebel |
| 1 Stange Staudensellerie | 1 Möhre |
| 100 g Butter | 3 Tomaten (etwa 100 g) |
| Pfeffer | Salz |
| 1 Glas guter trockener Weißwein | Mehl zum Wenden |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zweig Rosmarin |
| 2 eingelegte Sardellenfilets | 4 Stängel glatte Petersilie |
| | 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- Um die Kalbshaxenscheiben liegen wie ein Band die Sehnen, die sich beim Garen zusammenziehen und die Scheibe wölben. Um das zu vermeiden, kann man die Scheiben mit Garn umbinden oder die Sehnen einschneiden: alle 3 cm einen Schnitt bis zur Mitte setzen – abwechselnd von oben und von unten.
- Zwiebel und Möhre schälen und fein würfeln. Sellerie waschen, putzen und der Länge nach halbieren, dann fein aufschneiden. Die Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und häuten. Tomaten von den Stielansätzen befreien und würfeln.
- In einem schweren Schmortopf die Hälfte der Butter schmelzen und die Zwiebel darin bei kleiner Hitze zugedeckt »blond« rösten – gelb bis hellbraun. Fleischscheiben salzen und pfeffern, in Mehl wenden.
- Die Zwiebel zur Seite schieben und das Fleisch bei mittlerer Hitze im Bratfett in 1-2 Minuten hellbraun rösten. Möhre und Sellerie drüberstreuen, das Fleisch wenden und noch mal 1-2 Minuten braten, dabei das Gemüse im Topf verteilen. Mit Wein ablöschen.
- Rosmarin waschen und mit den Tomaten zugeben, salzen, pfeffern. Alles zugedeckt 1-1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren, bis das Fleisch weich ist. Wenn nötig, einen Schluck Wasser dazugeben.
- Inzwischen Knoblauch schälen, halbieren und vom Keim befreien. Den Knoblauch fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken. Sardellen kalt abspülen, trockentupfen und mit Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale mischen. Ossibuchi aus dem Schmortopf nehmen, Gemüse mit etwas Wasser zur Sauce verkochen und die übrige Butter Stück für Stück einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Petersilienmischung – »Gremolata« genannt – auf den Fleischscheiben verteilen. Scheiben in die Sauce legen und ein wenig davon übers Fleisch löffeln, alles zugedeckt 5 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. (Diese 5 Minuten »geben den Pfiff«, sagt Tante Erika.) Am besten mit Risotto alla Milanese mit Ochsenmark und Safran genießen und dabei nicht vergessen, das Mark aus den Knochen zu löffeln!