

OSSOBUCO IN PORTWEIN GESCHMORT MIT EIERSCHWÄMMEN UND ZITRONENRISOTTO

6 PERSONEN

Bräter, feuerfest
 Stabmixer

ZUTATEN

OSSOBUCO

- 6 Stk. Kalbshaxe, gross, gebunden à ca. 200 g
- Bratbutter zum Anbraten
- Mehl zum Mehlieren
- 1 Karotte, gross, geschält, fein gewürfelt
- 1 Lauch, gewaschen, fein geschnitten
- ½ Sellerie, geschält, gewürfelt
- 3 Zwiebeln, geschält, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, geschält, fein gewürfelt
- 6 Thymianzweige
- 2 dl Rindsbouillon
- 2 dl Rahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZITRONENRISOTTO

- 300 g Risottoreis z.B. Arborio
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- Olivenöl zum Andünsten
- 2 dl Weisswein, z.B. weisser Merlot
- 8 dl Gemüsebouillon
- 50 g Butter, eisgekühlt, gewürfelt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio Zitrone, Saft und Abrieb
- Bratbutter

EIERSCHWÄMME

- 500 g Eierschwämme, küchenfertig
- 2 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, glatt, gezupft, fein gehackt
- Bratbutter
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fenchelblütengewürz, nach Bedarf

GARNITUR

Zitronenabrieb, Restliches vom Zitronenrisotto
 Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

OSSOBUCO

Den Backofen auf 60°C vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und beidseitig in der heissen Butter scharf anbraten. Mit der Bouillon ablöschen, das Gemüse hinzugeben und bei kleiner Hitze und geschlossenem

Rezept von Marion Michels



Deckel ca. 2,5 Stunden schmoren. Das Fleisch herausnehmen und im Backofen warmhalten. Die Flüssigkeit stark einreduzieren, mit dem Rahm aufgiessen, gut durchrühren und kurz aufkochen. Mit dem Stabmixer aufmixen und das Fleisch hinzugeben. 20 Minuten ziehen lassen und abschmecken.

ZITRONENRISOTTO

Die Schalotten und die Hälfte des Zitronenabriebs im Olivenöl anziehen. Den Risottoreis hinzugeben, unter Rühren kurz mitdünsten, mit der Hälfte des Weissweins ablöschen, kurz einkochen lassen. Portionenweise die heisse Bouillon hinzugeben und mit wiederholtem Umrühren al dente garen. Den restlichen Weisswein hinzugeben, kurz köcheln lassen. Den Risotto vom Feuer nehmen und mit der Butter und dem Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

EIERSCHWÄMME

Die Butter erhitzen, die Schalotten karamellisieren. Die Eierschwämme hinzugeben, kurz mit der Petersilie durchschwenken und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Fenchelblütengewürz abschmecken.

ANRICHTEN

Das Fleisch im Bräter servieren, mit Eierschwämmen bestreuen. Den Risotto mit dem restlichen Zitronenabrieb und Maggia-Pfeffer garnieren. Die restlichen Eierschwämme portionenweise separat servieren.