

Ossobuco
mit geschmorten Cocktailtomaten
für 4 Personen

Zutaten:

4 Kalbshaxnscheiben (3-4 cm dick)
400ml Fleischbrühe aus Ihrer Metzgerei Lutz
5 Tomaten, 12 Cocktailtomaten, 4 Karotten, 8 Kartoffeln
4 rote Zwiebeln, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 6 Knoblauchzehen
50g getrocknete Tomaten, 4 Zweige Rosmarin
7EL Olivenöl, 1 Schuss Weisswein
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Meersalz

Zubereitung:

Kalbshaxnscheiben waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. 2 rote Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messer zerdrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Backofen auf 140°C vorheizen. In einem Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen, Kalbshaxnscheiben darin auf beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln ins Öl geben und anbraten. Tomaten zufügen und mit Weißwein ablöschen. Knoblauch, 3 Rosmarinzweige, Haxnscheiben und Brühe dazugeben und alles zugedeckt im Ofen 2,5 Stunden garen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich garen. Die restlichen Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten putzen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in etwa 4cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln in 1 EL Olivenöl andünsten. Karotten und Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Von den restlichen Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und mit den Tomaten, 2 EL Olivenöl und etwas Meersalz mischen, in eine ofenfeste Form geben und im Ofen 10 Minuten schmoren. Kalbshaxnscheiben aus dem Bräter nehmen. Das mitgeschmorte Gemüse samt Sauce durch ein grobes Sieb streichen. 1 EL Olivenöl und evtl. etwas Wasser dazugeben. Die Schmorsauce mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals erhitzen. Nach Belieben mit etwas altem Aceto balsamico oder Pesto abrunden. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel zerdrücken und auf Teller verteilen. Mit etwas Salz bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Kalbshaxnscheiben daneben anrichten, das Karotten-Zwiebel-Gemüse sowie die geschmorten Cocktailtomaten dazugeben und die passierte Sauce rundum angießen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !