

Ossobuco Cremolata an Merlotsauce

Ossobuco Cremolata an Merlotsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: [15.06.2022](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbshaxen (ca 220 g) Salz/Pfeffer/Weissmehl
1 EL Bratbutter
1 Zwiebel (Knoblauch) fein gehackt
1 Karotte in feine Würfel
1 Stängel Stangensellerie feine Würfel
4 DL Rotwein (Merlot)
50 g Tomatenpulver
400 g Cherry-Tomaten, halbiert
4 dl Frischer brauner Kalbsfond
Salz/Pfeffer aus der Mühle

Frischer Rosmarin/Basilikum/Majoran

Garnitur Cremolata

1 BD Glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1 Bio Zitrone, nur die abgeriebene Schale
1/4 TL Fleure de Sel

Zubereitung

Ossobuco Cremolata an Merlotsauce

Haut der Haxe ringsum einige male einschneiden, mit Ku chenschnur binden.

Ossobuco Cremolata an Merlotsauce

Fleisch wu rzen, melieren, in heisser Bratbutter beidseitig anbraten.

Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln/Knoblauch/Karotten/Sellerie andu nsten.

Lorbeer/Nelken dazu, leicht tomatieren.

Mit Wein ablo schen und fast vollsta ndig einkochen.

Cherrytomaten, brauner Kalbsfond dazu, Salz/Pfeffer, Haxen begeben, ca. 2 Std. zugedeckt im Ofen bei 170 ° schmoren.

20 Minuten vor Kochprozessende die frischen Kra uter begeben, Lorbeerblatt/Nelken herausnehmen.

Mit Merlot/Grappa parfumu mieren.

Anrichten/Pra sentation:

Haxen mit der Cremolata bestreuen/Basilikumbla tter ausgarnieren.