Ossobuco Cremolata an Merlotsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: <u>15.06.2022</u>

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 Wu[']rfel
- 1 Sta ngel Stangensellerie feine Wu rfel
- 4 DLRotwein (Merlot)
- 50 g Tomatenpu ree
- 400 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 4 dl Frischer brauner Kalbsfond

Salz/Pfeffer aus der Mu hle

Frischer Rosmarin/Basilikum/Majoran

Garnitur Cremolata

1 BD Glattbla ttrige Petersilie, fein geschnitten

1 Bio Zitrone, nur die abgerieben Schale

1/4 TL Fleure de Sel

Zubereitung

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 beigeben, ca. 2 Std. zugedeckt im Ofen bei 170 ° schmoren.

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

Mit Merlot/Grappa parfu mieren.

Anrichten/Pra sentation:

Haxen mit der Cremolata bestreuen/Basilikumbla tter ausgarnieren.

3/3