

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Ossobuco vom Hirschkalb mit weihnachtlichen Gewürzen

**Koch: Andreas Döllner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Ossobuco

- 8 Scheiben Ossobuco
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 100 g Sellerie gewürfelt
- 70 g Karotte gewürfelt
- 3 Schalotten halbiert
- 8 Champignons
- 220 ml Portwein
- 220 ml Rotwein
- 1,5 l Rindsuppe
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 5 Pimentkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 10 weiße Pfefferkörner
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- evtl. 1 TL Kartoffelstärke
- eingelegte Vogelbeeren

Quelle: ORF extra

Für die Kohlsprossen

- 200 g Kohlsprossen
- 50 g Bauchspeck
- 40 g Butter
- 2 Schalotten
- 4 cl Weißwein
- 50 ml Rindsuppe
- 100 ml Obers
- Salz
- Pfeffer

Für die Polenta-Creme

- 150 g feiner Polentagrieß
- 200 ml Rindssuppe
- 200 ml Milch
- 100 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

1. Zuerst die Ossobuco-Scheiben salzen und pfeffern und in einem geeigneten Topf in Butterschmalz scharf anbraten. Danach herausnehmen und das in kleine Würfel geschnittene Gemüse (Karotten, Knollensellerie, Schalotten und Champignons) anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.
2. Nun mit einem Drittel des gesamten Weines (Portwein und Rotwein) ablöschen und diesen einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis die gesamte Menge verarbeitet ist. Anschließend mit der Rindsuppe aufgießen und die Gewürze (Sternanis, Kardamom, Piment, Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner) und die Preiselbeeren dazugeben.
3. Das Fleisch wieder einlegen (es sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein) und den Topf mit Alufolie abdecken und einige Löcher in die Folie stechen. Das Ossobuco nun im Rohr bei 180° C etwa 2,5 Stunden weichschmoren.
4. Währenddessen die Kohlsprossen putzen, halbieren und in gut gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten blanchieren. Dann in einer Schüssel in kaltem Wasser abschrecken. Die feingeschnittenen Schalotten und den in dünne Streifen geschnittenen Bauchspeck in einem Topf oder einer Pfanne in der Butter

anschwitzen, die Kohlsprossen begeben, mit dem Weißwein ablöschen und die Rindsuppe und das Obers eingießen. Die Flüssigkeit sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Für die Polenta-Creme den Polentagrieß ohne Fett in einer Sauteuse etwa 3 Minuten rösten. Dann mit der Rindsuppe ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Nun mit der Milch und dem Obers aufgießen und erneut einkochen lassen. Wenn die Konsistenz der Polenta schön cremig ist, den Parmesan unterziehen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

6. Sobald das Fleisch gar ist, den Topf aus dem Rohr nehmen und das Ossobuco vorsichtig herausheben und warmstellen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und auf etwa ein Drittel einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz und der gewünschte Geschmack erreicht sind. Sollte die Sauce zu kräftig werden, gegebenenfalls mit Maisstärke leicht binden. Dann die eingelegten Vogelbeeren dazugeben.

7. Zum Schluss die Polenta-Creme mittig auf einem flachen Teller anrichten, eine Scheibe vom Ossobuco dazugeben und die Sauce angießen. Die Kohlsprossen auf das Fleisch geben und servieren.