

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ossobuco vom Kalb mit gebratenen Salatherzen und Basilikum-Pesto an cremiger Almkäsepolenta

Köche: Richard Rauch & Erik Andrejko

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Ossobuco

- 12 Scheiben Kalbstelze á 3 cm
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 kg Dosentomaten oder frische Paradeiser
- 300 g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerieknolle)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Tomatenmark
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Rindsuppe oder Kalbsfond
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Salatherzen

- 8 Salatherzen
- Salz
- Pfeffer
- 16 längliche Zucchini-Scheiben (Zucchini der Länge nach mit einem Hobel in 2 mm dünne Scheiben hobeln)
- 2 Thymianzweige
- Olivenöl zum Anbraten
- 12 Cherrytomaten

Für die Almkäsepolenta

- 100 g Polenta
- 1 Zwiebel
- 400 ml warme Rindsuppe
- 50 g Butter
- 50 ml Zirbenschnaps
- 100 g Almkäse
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Basilikum-Pesto
- frische Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für das Ossobuco die Stelzen-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, danach herausnehmen und vorerst beiseitestellen. Anschließend das geschälte, feingeschnittene Wurzelgemüse und die angedrückten Knoblauchzehen im Bratrückstand anbraten, das Tomatenmark begeben, leicht anrösten und mit dem Weißwein ablöschen.

2. Nun das Fleisch, den Thymian, den Rosmarin und die Dosentomaten dazugeben und mit der Rindsuppe auffüllen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Das Ossobuco zugedeckt bei 160° C Umluft etwa eine Stunde im Rohr schmoren. Das Fleisch sollte sich sehr leicht vom Knochen lösen.

3. In der Zwischenzeit die Salatherzen der Länge nach halbieren. Dann immer zwei längliche Zucchini-Scheiben nebeneinander auflegen und mit ein wenig gerebeltem

Thymian bestreuen. Je eine Salatherz-Hälfte mit den länglichen Zucchini-Scheiben umwickeln und anschließend alle in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, danach herausnehmen und salzen und pfeffern. Die Cherrytomaten einmal im Bratrückstand durchschwenken und ebenfalls herausnehmen.

4. Für die Almkäsepolenta die Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese in einem Topf in der Butter anschwitzen. Die Polenta dazugeben und die Rindsuppe nach und nach angießen und köcheln lassen, bis die Polenta eine cremige Konsistenz hat – währenddessen immer wieder umrühren. Danach den Zirbenschnapf einrühren und am Ende den geriebenen Käse unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Rohr nehmen und die entstandene Sauce durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren und diese auf dem Herd leicht einkochen lassen. Nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitronenabtrieb abschmecken.

6. Zum Schluss etwas Sauce auf einen flachen Teller geben, drei Almkäsepolenta-Nocken darauf anrichten und mittig je drei Scheiben vom Ossobuco platzieren. Rundherum je zwei Salatherzen und drei Cherrytomaten legen und das Gericht mit Basilikum-Pesto und frischen Basilikumblättern garnieren.