Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Hirsch Ossobuco mit Gremolata

Rezept von: Christoph „Krauli“ Held

Zutaten:

Ossobuco

4 bis 5 Hirsch oder Damwild Beinscheiben
2 EL griffiges Mehl
3 EL Butterschmalz
3 Karotten
1 Pastinake
1 Viertel Knollensellerie
3 Zwiebeln
2 bis 3 Knoblauchzehen
500 ml Weißwein
400 g Dosen Tomaten
4 Lorbeerblätter
3-5 Wachholderbeeren
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gremolata

1 bio Zitrone
2 Knoblauchzehen

INTERN

50 g Petersilie
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die gewaschenen und wieder getrockneten Beinscheiben salzen und pfeffern, danach in griffigem Mehl wenden. Das Gemüse säubern, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch etwas feiner als das Gemüse schneiden.

Das Butterschmalz in einem Bräter oder in einer tiefen Pfanne erhitzen, dann zuerst das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Gemüse dazu geben, nach weiteren fünf Minuten mit ordentlich Weißwein ablöschen. Danach die Dosen Tomaten, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben und für ca. 120 Minuten abgedeckt im Backrohr bei 180°C schmoren.

Für die Gremolata Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit der Zeste einer bio Zitrone und einem Spritzer Zitronensaft und Olivenöl vermengen und für mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Die Gremolata über das Ossobuco verteilen oder einfach dazu servieren.

Tipp: Als Beilage passt ein in viel Olivenöl stark angebratenes Ciabatta Brot oder natürlich auch der Klassiker, Risotto Milanese.

Ich liebe dazu auch einen aromatischen Wildkräutersalat.

INTERN