

Ossobuco mit Risotto



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5kg Ardo Reis
100g Ardo Schalotten
30g Ardo Knoblauchwürfel
500g Ardo Soffritto-mischung
20g Ardo Provenzalische
Kräutermischung
3 Lorbeerblätter
10 Kalbshaxen
1L Kalbsfond + 1dl
1L Passata
½ Flasche Weißwein + 1 Glas
100g Parmesan
1 Orange
2dl Sahne
100g Butter
50g Mehl
Pfeffer und Salz
Olivenöl

Zubereitung

1. Würzen Sie die Kalbshaxen und bestäuben Sie sie leicht mit Mehl. Braten Sie sie in Olivenöl an. Nehmen Sie sie aus der Pfanne, fügen Sie das soffritto, die Provence-Kräuter und 20g Knoblauch hinzu, braten Sie es einige Minuten an und geben Sie dann den Weißwein und die Kalbshaxen hinzu. Lassen Sie es 5 Minuten kochen und fügen Sie dann die Passata, den Kalbsfond und die Lorbeerblätter hinzu.
2. Decken Sie die Pfanne oder das Ofengeschirr ab und backen Sie das Ossobuco im Ofen für 2-3 Stunden, bis es zart ist.
3. Braten Sie die Schalotten und den restlichen Knoblauch in etwas Olivenöl an, fügen Sie ein Glas Weißwein hinzu und bringen Sie es zum Kochen. Fügen Sie nun 1dl Kalbsfond und die Sahne hinzu.
4. Geben Sie die Butter und den Parmesan hinzu. Erwärmen Sie den Reis im Dampfgarer (5 Minuten) und mischen Sie ihn mit der Risottosauce. Überprüfen Sie die Temperatur und würzen Sie mit Pfeffer und Salz.
5. Servieren Sie das Ossobuco mit dem Risotto und garnieren Sie es mit etwas Parmesan und Orangenschale oder Zitronenschale.

Allergene

Celery

Milk