



Ossobuco in Quinquin-Nage

Von Christoph Wagner

Zutaten für vier Portionen:

1 ganze Kalbsstelze,
vom Fleischer in Scheiben von etwa 3- 4 cm geschnitten
2 EL Butter, 4 EL Olivenöl
150 g Mehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 ml Quinquin
klein gehackte Schale von zwei kleinen Zitronen
200 g klein gehackte gemischte Kräuter
(Zitronenmelisse, Petersilie, Kerbel, Fenchelkraut, Majoran,
Estragon, Gurkenkraut, Rucola, Koriandergrün u.ä.)
1 Spritzer Zitronensaft
Rindsuppe zum Aufgießen

- ❖ In einer ausreichend großen, schweren Kasserolle Olivenöl gemeinsam mit der Butter erhitzen und warten, bis die Butter zu schäumen aufhört.
- ❖ In der Zwischenzeit die Ossobuco-Scheiben waschen, von allfälligen Knochensplittern befreien, trockentupfen, würzen, wenn nötig mit Küchengarn zu runden Scheiben dressieren und danach in etwas Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl von den Fleischscheiben abschütteln und diese im heißen Fett beidseitig knusprig anbraten.
- ❖ Mit Prosecco ablöschen und das Fleisch, bei mittlerer Hitze stetig köchelnd, ca. 2 1/2 Stunden bei aufgelegtem, aber leicht gelüpfem Deckel weich schmoren. Das Fleisch dabei regelmäßig mit Schmorsaft übergießen und, sobald es sich am Pfannenboden anzulegen beginnt, mit wenigen Eßlöffeln Wasser oder Rindsuppe untergießen. Der Saft muss im Laufe der Garzeit zunehmend dicker, aber auch sämiger und gallertiger werden.
- ❖ Nach Beendigung der Garungszeit Fleischscheiben aus Sauce heben und auf eine heiße Platte drapieren. In die zurückbleibende Flüssigkeit fein gehackte Kräuter, Zitronensaft und -schale einrühren, gut durchziehen lassen und allenfalls die Flüssigkeit noch ein wenig einreduzieren, bevor man sie über die Fleischstücke gießt und alles heiß serviert.
- ❖ Dazu paßt am besten Risi e bisi (Erbsenreis mit Butter und Parmesan).