



Ossobuco mit Pommes-Mousseline und Gremolata

Für die Mousseline

500 g mehlig kochende Kartoffeln

200 g Butter

100 ml frische Vollmilch

Unbehandeltes Salz

Etwas frisch gerieben Muskatnuss

1. Die Kartoffeln in der Schale garkochen, abgießen, schälen und 2 Mal durch die Kartoffelpresse geben.
2. Butter und Milch erhitzen und zum Kartoffelpüree geben, gut durchrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Gremolata

Abrieb von 1 Bio Orange

4 Zweige Blatt Petersilie

3. Beides zusammen sehr fein hacken.

Für das Ossobuco

800 g Beinscheiben vom Rind

70 g Karottenwürfel grob

40 g Lauchringe grob

40 g Selleriewürfel grob

40 g Zwiebelwürfel grob

15 g Senf fein

15 g Tomatenmark
100 ml Portwein rot
150 ml Rotwein
2 Zweige krause Petersilie
50 g Butter
5 g unbehandeltes Salz

4. Die Beinscheiben, mit etwas Öl, scharf von allen Seiten anbraten und wieder aus dem Schmortopf nehmen.
5. Das Gemüse in den Topf geben und 5 Minuten rösten. Senf und Tomatenmark dazu geben und 30 Sekunden mitrösten.
6. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Den Bratensatz dabei vom Topfboden lösen. Petersilie und Beinscheiben in den Topf geben, mit Wasser bedecken und mit Salz würzen.
7. Den Topf schließen und im Ofen bei 160°C Ober- und Unterhitze etwa 2,5 Stunden schmoren lassen.
8. Sind die Beinscheiben weich, aus dem Topf nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die galertartigen Sachen absammeln und in eine Küchenmaschine geben. Das Knochenmark ausdrücken und ebenfalls in die Küchenmaschine geben.
9. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf geben und stark einkochen. Bis der Geschmack gut und die Konsistenz dickflüssig wird. Die Flüssigkeit mit der Butter in die Küchenmaschine geben und alles sehr fein pürieren.
10. Die Sauce wieder durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Das Fleisch in der Sauce warm halten.
12. Das Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Ossobuco samt Sauce darauf anrichten und mit der Gremolata bestreuen.