



## OSSOBUCCO MIT GREMOLATA 2.0 UND WEISSWEIN-POLENTA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Seitlich die Sehnen der Haxen einritzen. Schalotten und Knoblauch schälen. Knoblauch in grobe Würfel und Schalotten in grobe Stücke schneiden.

Haxen gut würzen, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In einem geeigneten Topf beidseitig in etwas Öl anbraten (kalt ansetzen). Haxen herausnehmen und Schalotten und Knoblauch begeben und dünsten. Tomatenpüree begeben und leicht mitrösten. Weisswein begeben und etwas einkochen lassen.

Kalbsfond begeben, aufkochen lassen und Haxen wieder in den Topf geben. Ingwerscheiben und Sardellenfilets begeben.

Mit dem Deckel zudecken und im Ofen bei 165°C ca. 2h weichgaren. Nach der ersten Stunde die Cherrytomaten und die Kapern begeben und fertig garen.

Sind die Haxen weich, so werden sie aus dem Topf genommen und die Sauce bei Bedarf noch passiert und reduziert und eventuell abgebunden (z.B. mit Maizena). Abschmecken.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN OSSOBUCCO

- 1 KG KALBSHAXEN, PORTIONIERT
- MEHL ZUM BESTÄUBEN
- ÖL ZUM BRATEN
- 8 SCHALOTTEN
- 8 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 EL TOMATENPÜREE
- 3 DL WEISSWEIN
- 3 DL KALBS- ODER GEFLÜGELFOND
- 4 DÜNNE SCHEIBEN INGWER
- 100 G CHERRYTOMATEN
- 1-2 EL KAPERN
- 2 SARDELLENFILETS
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE



# WEISSWEIN-POLENTA MIT MASCARPONE, TALEGGIO UND RUCOLA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Weisswein, weisser Portwein und Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen und dann langsam die Polenta einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Nun die Milch begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Polenta dick und cremig ist.

Nun Ricotta, Butter, Parmesan und Taleggio begeben. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf noch etwas Brühe begeben.

Rucola mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und auf der heissen Polenta anrichten.



# GREMOLATA 2.0

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Zitronenzesten und Ingwer fein reiben, Knoblauch pressen und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Olivenöl vermischen und gleichmässig auf die fertigen Ossobucci verteilen.



## EINKAUFLISTE

### ZUTATEN POLENTA

200 G BRAMATA POLENTA  
300 ML WEISSWEIN  
100 ML WEISSER PORTWEIN  
300 ML GEFLÜGELBRÜHE  
200 ML MILCH  
80 G MASCARPONE  
50 G BUTTER  
80 G TALEGGIO  
30 G PARMESAN, GERIEBEN  
MEERSALZ  
PFEFFER AUS DER MÜHLE  
100 G RUCOLA  
OLIVENÖL ZUM MARINIEREN



## EINKAUFLISTE

### ZUTATEN GREMOLATA

1 ZITRONE  
1 KNOBLAUCHZEHE  
5 G PETERSILIE, LISCIO, FRISCH  
1 STÜCK INGWER, BAUMNUSSGROSS  
4 EL OLIVENÖL, KALTGEPRESST

POWERED BY:

