



OSSOBUCO DI VITELLO AL PROFUMO DELL'ORTO *mit Safranrisotto*

(FÜR 4 PERSONEN)

Das traditionelle Schmorgericht ist ein echter Klassiker der italienischen Küche. Das Wort «Ossobuco» bedeutet «Knochen mit Loch» und bezieht sich auf den Hohlknochen der Kalbshaxen.

ZUTATEN FÜR DAS OSSOBUCO

- 4 Kalbshaxen à 350 g
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- Olivennöl zum Anbraten
- 1 Stangensellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 5 dl Weisswein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Salbei
- 400 g Tomatensauce (nach Möglichkeit hausgemacht)
- 7,5 dl Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG DES OSSOBUCO

- Die Kalbshaxen mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.
- Mit dem Mehl bestäuben und in dem Olivennöl anbraten.
- Danach den Sellerie, die Zwiebeln und die Karotten waschen und in Stücke schneiden.
- Alles in einen Bräter geben und in Olivennöl glasig dünsten.
- Mit dem Weisswein ablöschen.
- Dann die Kalbshaxen zum Gemüse in den Bräter geben.
- Die Lorbeerblätter, den Rosmarin, den Salbei, die Tomatensauce und die Gemüsebouillon befügen.
- Danach den Bräter zudecken und im Ofen bei 150 °C für 90 Minuten schmoren lassen.

ZUTATEN FÜR DAS SAFRANRISOTTO

- 400 g Risotto-Reis
- 4 EL Olivennöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauch, gehackt
- 2 dl Weisswein
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 g Butter
- 100 g Parmesan
- Safranfäden und Parmesansplitter zur Dekoration

ZUBEREITUNG DES SAFRANRISOTTOS

- Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Olivennöl andünsten.
- Den Risotto-Reis und den Safran beigegeben und dünsten, bis er glasig ist.
- Das Ganze mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren.
- Dann die Bouillon unter sanfterm Rühren nach und nach dazugliessen. Der Reis sollte immer

knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.

- Alles ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
- Die Butter und den Parmesan darunter ziehen.
- Zum Schluss mit den Safranfäden und einigen Parmesansplittern anrichten.

ANRICHTEN

Das Ossobuco auf einem Teller anrichten und separat dazu das Safranrisotto servieren.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG
2020 I Quadri – Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Tenuta Vallocaia | Bindella

Intensives Rubin mit purpurroten Reflexen. Verführerische Nase mit Aromen nach reifen, dunklen Beeren und warmen, süsslichen Gewürzen. Dazu paaren sich dezent edle Röstnoten. Im Gaumen mundfüllend, mit überaus saftiger Struktur. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Feingeschliffene, reife Gerbstoffe und eine saftige, perfekt eingebundene Säure geben die gebührende Struktur. Im Finale ausbalanciert von hoher, aromatischer Nachhaltigkeit. bindella.ch, CHF 34,-



Rezept von Angelo Palumbo, Restaurant «Ristorante Lorenzini», Bern, Schweiz

Das stilvolle, zur Gastrogruppe Bindella gehörende Lokal ist quasi «der Italiener» im schönen Bern. Den kulinarischen Schwerpunkt des Restaurants bilden Spezialitäten aus «bella italia» sowie bewährte Lorenzini-Klassiker. Weitere Highlights sind die Weinbar «Enoteca», eine Café-Bar mit italienischem Flair, mehrere Sale für private Anlässe sowie die Restaurant-Terrasse im Innenhof.