

Neulich habe ich zum ersten Mal „Ossobuco alla Milanese“ bereitet. Das ging vorher auch nicht, weil du dafür einen perfekten Schmortopf brauchst. Im Juni habe ich mich nach langem Zögern zu einem **ofenroten Le-Creuset-Bräter** durchgerungen. Die Investition (jenseits der 160 Euro...) ist jeden Cent wert. Wenn du also keinen optimalen Schmortopf hast (es muss keiner von Le Creuset sein, es gibt Pötte ähnlicher Qualität zu weit geringeren Preisen), dann kannst du Ossobuco genauso vergessen wie alle anderen echten Fleischschmorereien. Ist leider so. Hast du so ein Teil, kann's losgehen. Denn ohne Gang zum Metzger geht's an dieser Stelle nicht weiter. Das italienische Wort „Ossobuco“ heißt „Markknochen“ bzw. wörtlich „Knochen mit Loch“. Und das Mark in diesem Loch ist das Geschmacksgeheimnis des Gerichts. Im Original geht „Ossobuco alla Milanese“ mit dem Kälbchen seinem Bein, aber Experten meinen, auch Scheiben von der Rinderhaxe – so genannte „Beinscheiben“ – gingen. Ich bezweifle aber, dass damit die Qualität wirklich erreicht wird. Also lässt du dir beim Fleischer deines Vertrauens gut doppeltdaumendicke Scheiben von der Kalbshaxe sägen. Pro Person wird eine reichen, weil es bei diesem Essen gar nicht auf die Fleischmenge ankommt. Stimmt nicht: Du solltest nicht mehr Scheiben nehmen, als zusammengeknubbelt auf den Boden des Schmortopfs passen.

## Die Zutaten (für 4 Portionen)

1,0 bis 1,4 kg Kalbsbeinscheiben  
0,25 l Rinderbrühe oder Kalbsfond  
Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, optional Porree  
1 Dose gehackte Tomaten  
2 bis 3 Zwiebeln  
2 bis 4 Knoblauchzehen  
1 Glas fruchtiger Weißwein  
1 Döschen Tomatenmark  
Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeerblätter  
1 Zitrone  
1 Bund glatte Petersilie  
Butter, Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Mehl

Unverzichtbar ist eine richtig gute Rinderbrühe. Ich bin inzwischen der Meinung, dass die SELBSTGEMACHT sein muss. Alternativ kannst du einen richtig guten Kalbsfond nehmen – du

brauchst auch bloß einen Viertelliter. Die drittichtigste Zutat ist ein großes Glas fruchtigen Weißweins. Könnte zum Beispiel ein Orvieto sein, aber auch deutsche Weißweine passen prima. Dann wären da noch zu beschaffen: Porree, Möhren, Petersilwurzel, Sellerie sowie geschälte Tomaten. Da kannst du zu guter Dosenware greifen – der Inhalt ist bisweilen besser als das, was man am Ende des Sommers noch selbst aus Paradeisern machen kann. Eine 350-Gramm-Dose reicht. Schließlich kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark dazu. Apropos: Das Tomatenmark ist beim Ossobuco so wichtig, dass du wirklich die bestmögliche Qualität kaufst: Ich bevorzuge das klassische **Oro di Parma** (Vertrieb durch Hengstenberg) in den kleinen Portionsdöschen, habe aber auch schon mit doppelt konzentrierten Mark von **La Selva** gute Ergebnisse erzielt. Außerdem brauchst du noch Rosmarin, Thymian und Salbei – auf jeden Fall frisch und am besten vom eigenen Balkon oder aus dem Garten.

## Die Zubereitung

Bevor du ans schnelle Werk gehst, heizt du den Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vor. Schneide eine große oder zwei kleine Zwiebeln klein und zermansche die Knoblauchzehen. Ich mach das gern mit der Gabel auf einem Tellerchen, wobei ich grobes Meersalz als Schleifmittel verwende. Das Wurzelgemüse waschen und säubern und in relativ große Stücke hacken. Übrigens: Porree (Lauch) kannst du guten Gewissens weglassen. Die Beinscheiben wäschst du, trocknest sie sorgfältig ab und wälzt sie leicht in Mehl. Schüttel den Überschuss ab und salze die Teile leicht. Und dann geht's los.

Setz den Schmortopf aufs Feuer und lass einen Esslöffel Butter darin zergehen. Füge einen halben Esslöffel Olivenöl bei. Bräune die Beinscheiben – je nachdem portionsweise – von allen Zeiten. Nicht braten! Nimm sie raus. Schmore Zwiebeln und Knoblauch im heißen Fett an und rühre zum Schluss ein Döschen Mark hinein (entspricht einem gute Esslöffel). Füge das Wurzelgemüse bei und lass auch das eine Weile anschmoren. Nun schiebst du das Zeug beiseite und tust das Fleisch wieder rein. Löffel Gemüse über die Beinscheiben und löscht mit dem Weißwein ab. Dreh das Feuer hoch, damit der Alkohol verdunsten kann. Ist das geschehen, kannst du die Platte schon mal ausmachen. Gieß die Brühe bei und schütte die Tomatenwürfel dazu. Ordentlich salzen und nach Geschmack pfeffern (Pfeffer kann übrigens auch komplett weggelassen werden). Zwei Zweige Rosmarin, einen Zweig Thymian und sieben, acht Salbeiblätter sowie drei Lorbeerblätter dazu. Du kannst zusätzlich den Schalenabrieb einer Zitrone drüberstreuen, musst aber nicht. Alles ein bisschen

durchmischen. Deckel drauf und ab in den Ofen.

Dort schmoren die Beinscheiben dann gut zwei Stunden. Du kannst nach etwa anderthalb Stunden mal nachsehen, wie die Flüssigkeitszustand ist. Am Ende soll der Topfinhalt eher ein Brei sein als von suppiger Konsistenz, aber mir ist es gestern zu breiig ausgefallen, und ich hätte Wasser nachgießen sollen. Entscheide das nach Gefühl.

Unverzichtbar ist die Gremolata zum Ossobuco. Dazu wäschst, trocknest und hackst du ein Bund glatter Petersilie. Reib noch einer Zitrone die Schale ab (vorher heiß abbürsten!) und zerdrück noch eine Knoblauchzehe. Vermisch alles in einer Schale, salz ein bisschen und gib ein Schüsschen Olivenöl wegen des Zusammenhalts hinzu.

Das war's auch schon. Wenn du den Topf final aus dem Ofen holst und den Deckel hebst, wird's dich und die Anwesenden fast umhauen vor Aroma. Das Fleisch wird fast zerfallen sein, was an Sehnen und Haut vorhanden war, ist geschmolzen, und das Mark aus den Knochen wird sich in der Sosse gelöst haben. Du kannst nachhelfen und die Markknochen mit dem Teelöffel leerkratzen. Überlass das Nachsalzen deinen Essgästen – ob das nötig sein wird, hängt entscheidend von der Salzigkeit der verwendeten Brühe ab. Nur kriegt jeder Gast eine Beinscheibe auf den Teller und den gerechten Anteil an dem, was Soße zu nennen sich verbietet. Aufs Fleisch kommt ne großzügige Portion Gremolata. Ist der vorhandene Hunger groß, gibt's Bandnudeln oder italienisches Landbrot dazu. Buon appetito!