



## Rezept TELEGRAPH #50

### Weihnachtliches Ragout vom Osso Bucco mit Mandel - Gremolata und Kartoffel-Trüffelklößchen

Zutaten für 4 Personen

#### Osso Bucco:

1,2 kg Kalbshaxe, in Scheiben geschnitten, 50g Mehl, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 2 Stangen Sellerie, 3 Knoblauchzehen, 300 ml Rotwein, 800 ml Rinder- oder Geflügelbrühe, 2 EL Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, 4 Kardamomkapseln, 1 TL Zimt.

#### Gremolata:

1 Bund frische Blatt Petersilie, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 20 g Mandel, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Kartoffel-Trüffelklöße:** 700g mehlig kochende Kartoffeln, 2 Eigelb, 75 g Kartoffelmehl, 30 g zerlassene Butter, 2 Tl Trüffelpaste  
Salz und Muskat zum Würzen

#### Zubereitung: Osso Bucco

Für das Ossobucco die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mehlieren. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Kalbshaxen von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Das ganze Gemüse waschen, putzen (schälen) und in 1cm große Würfel schneiden.

Im gleichen Topf die Zwiebeln, die Karotten und den Sellerie anbraten, bis das Gemüse gebräunt ist. Den Knoblauch und das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Anschließend die Brühe, die Gewürze hinzufügen und alles gut umrühren.

Die Kalbshaxen zurück in den Topf geben. Dabei die Hitze reduzieren und das Ragout zugedeckt etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist und sich leicht vom Knochen löst.

Die Kalbscheiben herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann grob würfeln.

Den Saucenansatz 15 Minuten köcheln lassen, mit etwas Speisestärke abbinden und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Fleischwürfel hinzugeben und umrühren.

#### Zubereitung: Mandel-Gremolata

In der Zwischenzeit für die Gremolata, Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Auf einem flachen Teller abkühlen lassen. Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Petersilie grob hacken. Damit sich die Aromen gut verbinden, Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale zusammen mit den Mandeln auf einem Brett fein hacken. Die Mischung mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Olivenöl mischen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

#### Zubereitung Kartoffelklöße:

Die Kartoffeln mit Schale garen, pellen und gut abdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Die Eigelbe, die zerlassene Butter, die Trüffelpaste und das Kartoffelmehl dazu geben. Mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Teigschaber zu einer gleichmässigen Masse verarbeiten.

Die Hände mit Kartoffelstärke bestäuben und 12 Klöße formen.

Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr kochen!

Guten Appetit !!