

Ossobuco mit Tomaten-Bohnen-Ragout

Vorbereiten 30 Min. | Garen 2 Std. | Für 4 Personen

4 Scheiben von der Kalbshachse
je etwa 300 g

½ Staudensellerie

2 Zwiebeln

2 Tomaten

250 ml trockener Weißwein

20 g getrocknete Steinpilze

400 g stückige Tomaten aus
der Dose

500 ml Kalbsbrühe (S. 15)

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

1 EL schwarze Pfefferkörner

2 Schalotten

50 g Butter

½ Bio-Orange

½ Bio-Zitrone

½ Bund glatte Petersilie

3 Estragonzweige

300 g Stangenbohnen

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 festkochende Kartoffeln

16 Cocktailtomaten

240 g weiße Cannellini Bohnen
aus der Dose

1 Frühlingszwiebel

Olivenöl

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einem großen Bräter (die Scheiben sollten flach nebeneinander passen) mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten und beiseitelegen.

Den Sellerie in dünne Stücke, die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Beides in den Bräter geben, leicht salzen und andünsten. Die Tomaten vierteln und hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Steinpilze und Dosentomaten hinzufügen und mit der Kalbsbrühe auffüllen.

Fleisch in den Soßenansatz legen, die Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Pfefferkörner hinzugeben. Mit Backpapier abgedeckt bei 120 Grad im Ofen etwa 1½ Stunden garen lassen. Gegebenenfalls mit Wasser auffüllen.

Das Fleisch mit Knochen vorsichtig aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Soße durch ein Sieb passieren, etwas einkochen lassen und beiseitestellen. Schalotten fein würfeln und mit Butter in einem Topf glasig dünsten. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Petersilien- und Estragonblätter fein hacken. Alles in die Soße einrühren.

Die Stangenbohnen schräg schneiden und in reichlich Salzwasser 5 Minuten bissfest kochen. In ein Sieb gießen und mit eiskaltem Wasser abschrecken (dadurch bleibt die Farbe erhalten).

Schalotten fein würfeln, die Knoblauchzehe in der Schale andrücken. Beides in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Kartoffeln klein würfeln, hinzugeben und mit Wasser angeießen (die Kartoffeln sollten gerade mit Wasser bedeckt sein). Etwa 10 Minuten bissfest dünsten.

Die Cocktailtomaten halbieren, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Beides mit den Stangen- und Cannellini Bohnen in die Pfanne geben, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Beinscheiben mit der Soße übergießen und mit dem Gemüse anrichten.

