Harzer Ossobuco

Kalbsbeinscheibe | Whisky a. d. Harz | Harzer Handkäse | Giersch
Rezept von Torsten Kluske - www.besserbissen.de

Für 2 Portionen

1. Beinscheibe v. Kalb mit Whisky-Malzbier-Sauce

2	Beinscheiben vom Kalb
1 Fl (0,3l)	Malzbier
40 ml	Whisky
2	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
50 g	kalte Butter
	Salz und Chili zum Abschmecken

Das Mark aus den Knochen drücken und in eiskaltem Wasser wässern. Das Fleisch der Beinscheibe vorsichtig von dem Knochen trennen und parieren. So erhält man je 2 runde und 2 längliche Stücke.
Das Fleisch salzen und in den Dampfeinsatz eines Schnellkochtopfes legen. Die Knochen ebenfalls in den Einsatz legen.
Die Tomaten halbieren, den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, säubern, vierteln und alles zusammen in den Schnellkochtopf geben. Malzbier, Whisky, Fond und die Fleischabschnitte zufügen. Alles aufkochen und mit Salz und Chili abschmecken. Ein Dreibein in den Topf stellen und den Dampfeinsatz darauf platzieren.
Den Deckel des Schnellkochtopfs dicht verschließen, bei voller Hitze Druck aufbauen und bei kleiner Flamme 30 min. garen.
Kaltes Wasser über den Topf laufen lassen und so den Druck abbauen. Den Deckel öffnen, das Fleisch heraus nehmen und warm stellen. Die Hälfte des Suds durch ein Sieb in eine Sauteuse gießen und bei hoher Hitze sprudelnd auf etwa ein Viertel einkochen. Von der Hitze nehmen und die kalte Butter einrühren, bis die Sauce schön sämig gebunden ist.
Die Knochen von den Fleisch- und Kollagenresten befreien, waschen und für das Sellerie-Püree bereitstellen.

Vor dem Servieren das Fleisch mit der Sauce vollständig glasieren.

2. Sellerie Püree mit Mark, Buttermilch und Knoblauch

170 g	Knollensellerie
100 ml	Buttermilch
60 ml	Wasser
1	Knoblauchzehe
30 g	Knochenmark (siehe 1. Rezept Beinscheibe)
50 ml	Sahne

Salz und Zucker zum Abschmecken

Den Sellerie fein würfeln und in einem kleinen Topf mit Buttermilch, Knochenmark und Wasser weich köcheln. Die Knoblauchzehe mit Schale und Wurzel, möglichst ohne sie zu verletzten, ebenfalls zufügen. Wenn alles gar ist, den Knoblauch herausnehmen, schälen, von dem Wurzelansatz und ggf. Keimling befreien und wieder zum Sellerie geben. Alles in einen Mixbecher füllen und sehr fein pürieren. Dabei so viel Sahne zugeben, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Für ein sehr feines Püree, dieses durch ein Sieb streichen.
Bis zum Servieren warm stellen.

Zum Servieren das Püree in den sauberen Knochen füllen und mit frittiertem Giersch (siehe Rezept „gebratenes Mark“) garnieren.

3. Risotto aus Weizengraupen mit Harzer Handkäse

50 g	ganze Weizengraupen
50 g	Butter
15 g	Zwiebel
50 g	Harzer Handkäse - jung
30 ml	Verjus oder Weiweinessig
150 ml	Rinderfond
4 Blätter	Bärlauch

Zucker und Salz zum Abschmecken.

Den Handkäse mit einer möglichst scharfen und nicht zu feinen Reibe reiben. Die Hälfte davon in einer dünnen Schicht auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 10 min. knusprig backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und in große Stücke brechen.

Die Zwiebel schälen und ohne Wurzel sehr fein Würfeln. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Graupen und Zwiebelwürfel in 1 TL Butter anschwitzen. Mit Verjus und Fond ablöschen und ca. 15 min. köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist und die Graupen gar sind, den Topf von der Hitze nehmen und die restliche Butter sowie den geriebenen Käse einrühren. Die Graupen sollten nun eine sämige Konsistenz aber noch Biss haben.

Den Bärlauch sehr fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

4. Gremolata Gel

6 g	Tortenguss klar (Carrageen)
10 g	Zucker
70 ml	Verjus
50 ml	Wasser
1/4	Knoblauchzehe
8 Blätter	Giersch

Zucker und Salz zum Abschmecken.

Tortenguss, Zucker und eine Prise Salz mischen, in einen Topf geben und mit Wasser sowie Verjus verrühren. Unter Rühren aufkochen. In einen kleinen Mixbecher füllen und Im Eisfach ca. 15 min. kalt und fest werden lassen.

Den Knoblauch schälen und ohne Wurzel sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Gierschblätter sehr fein schneiden. Beides zu dem Gel geben, mit einem Pürierstab glatt mixen und mit Salz und Zucker abschmecken. In eine Plastikflasche mit feiner Spitze o.ä. füllen. Die Flasche bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
Zum Servieren 2-3 Tupfer Gel auf dem Teller verteilen.

5. Gebratenes Mark mit Bröseln und frittiertem Giersch

1-2 Stück	Mark von der Kalbsbeinscheibe - gewässert
1 Scheibe	frisches Toast- oder Weißbrot
8 Blätter	Giersch (alternativ glatte Petersilie)

Salz und geräuchertes Paprikapulver zum Abschmecken.

Das Mark von dunklen Stellen befreien und 2 schöne, etwa 5 mm dicke Scheiben abschneiden. Den Rest sehr fein würfeln.
Das Brot grob würfeln und in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern.

Die Knochenmarkscheiben bei hoher Hitze kurz von beiden Seiten braten, mit Salz und Paprikapulver würzen und auf Küchenpapier entfetten. Die Gierschblätter sofort in dem heißen Fett kurz knusprig ausbraten. Sie sollten nicht zu braun werden. Herausnehmen und ebenfalls auf Küchenpapier entfetten. Nun das gewürfelte Knochenmark in die Pfanne geben und das Fett auslassen. Die Brösel zufügen und bei nicht zu hoher Hitze unter Rühren knusprig anrösten. Bis zum Servieren auf Küchenpapier entfetten und warm halten.

Zum Servieren eine Scheibe Mark anrichten und mit den Bröseln bestreuen. Die frittierten Giersch-Blätter dekorativ verteilen.

6. In Rapsöl confierte Cherrytomaten und Perlzwiebeln.

200 ml	Rapsöl
4	kleine Cherrytomaten
4	Perlzwiebeln

Salz und Zucker zum Abschmecken.

Die Zwiebeln im Ganzen schälen, halbieren und von dem Wurzelansatz befreien. Zusammen mit den Tomaten in ein kleines Gefäß geben (z.B. eine Tasse).
Auf dem Herd das Rapsöl auf ca. 120 °C erwärmen und in die Tasse gießen. Die Tomaten und Zwiebeln sollten komplett vom Öl bedeckt sein.
Für 30 min. in den auf 120 °C vorgeheizten Ofen stellen.
Die Zwiebeln und Tomaten aus dem Öl nehmen, vorsichtig die Haut der Tomaten entfernen, auf Küchenpapier entfetten und mit Salz und Zucker würzen.

Bis zum Servieren warm halten.

Alle Komponenten auf dem Teller anrichten und zum Schluss mit 2-3 Klecksen Sauce ergänzen.