OSSOBUCO VOM KALB MIT GEMÜSEN UND SAFRAN



Menù-Zutaten

160 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
25 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
25 g Roux Bianco - BN1X
Eine Prise Brodo senza glutammato (Brühe ohne Glutamat) - BE1

Zutaten

Eine Prise schwarzer Pfeffer
Eine Prise Mehl
80 ml Weißwein
150 g Butter
500 ml Milch
1600 g Ossobuco (Beinscheiben) vom Kalb

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen
Für die Brühe das Produkt von Menù gemäß den Mengenangaben auf der Verpackung zubereiten. Die Butter in einer Kasserolle schmelzen lassen und die zuvor mit Mehl bestäubten Beinscheiben darin anbraten. Die überschüssige Butter abgießen, mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Die Brühe hinzufüllen und die Kasserolle mit einem Deckel verschließen; bei mäßiger Temperatur eine Stunde lang weitergaren. Nun die Röstgemüsemischung hinzugeben und noch 2 – 3 Minuten lang weitergaren. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zusammen mit der weißen Mehlschwitze und der Safranzubereitung zum Kochen bringen und etwas reduzieren lassen. Die Safran-Soße als Spiegel auf die Teller gießen und die Beinscheiben darauf legen. Das Röstgemüse als Beilage anrichten und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)