KIKKOMAN

Hirsch-Ossobuco mit Gremolata auf Süßkartoffelpüree

Gesamtzeit **295 Min.** **45 Min.** Vorbereitungszeit **250 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Ossobuco:

2,5 kg	Ossobuco vom Hirsch
500 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
100 ml	Pflanzenöl
250 g	Möhren, geschält, in groben Stücken
300 g	Zwiebeln, geschält, in groben Stücken
200 g	Staudensellerie, in groben Stücken
50 g	Tomatenmark
300 ml	Portwein, rot
2 l	Wildfond
2	Lorbeerblätter
20 g	Thymian, frisch, am Stiel
15 g	Speisestärke
30 g	Butter

Für das Püree:

1,3 kg	Süßkartoffeln, geschält, in groben Würfeln
200 g	Schalotten, geschält, in groben Würfeln
50 g	Butter
300 ml	Gemüsefond
	Salz

Für die Gremolata:

70 g	Liebstöckel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
2 g	Orangenabrieb
100 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Für den Chicorée:

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Ossobuco Fleisch mindestens 2–3 Stunden (am besten über Nacht) in Kikkoman Teriyaki Marinade einlegen. Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch abtropfen lassen. In einem Bräter mit Öl von beiden Seiten 3–4 Minuten braten, herausnehmen. Gemüse im Bräter 8–10 Minuten rösten. Tomatenmark hinzugeben und weitere 2–3 Minuten rösten. Mit Portwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fond auffüllen. Das Fleisch mit Kräutern wieder in den Bräter geben und alles im Backofen 3–4 Stunden abgedeckt schmoren lassen.

Schritt 2

Die Fleischstücke ausstechen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Speisestärke binden und mit Butter montieren. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der Sauce portionsweise erwärmen oder z. B. in einem 1/1 GN, mit Sauce übergossen, im Konvektomaten regenerieren.

Schritt 3

Für das Püree Süßkartoffeln und Schalotten in einem Topf mit Butter bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten dünsten. Mit Fond auffüllen und ca. 35 Minuten abgedeckt leicht kochen lassen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen und das Gemüse in einem Standmixer fein pürieren. Ggf. etwas von dem Garfond hinzugeben, damit der Mixer besser greift. Mit Salz abschmecken.

Schritt 4

500 g	Chicorée, gewaschen, geputzt
30 g	Butter
50 ml	Balsamico-Essig
20 g	Honig
	Salz
	Pfeffer

Für die Gremolata Liebstöckel waschen, abtropfen lassen und mit Knoblauch fein schneiden. Mit Orangenabrieb und etwas Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es fruchtiger mag, kann noch etwas Orangensaft dazugeben.

Schritt 5

Chicorée waschen, abtropfen lassen und putzen. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Chicorée darin 3–4 Minuten sautieren und mit Balsamico und Honig würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6

Zum Anrichten das Püree auf den Teller geben, das Fleisch daraufsetzen und mit Chicorée und Gremolata getoppt servieren.