

Osso bucco vom Rehschlögel mit Trüffel-Kartoffel, Zupfkarotten-Radieschen-Steinpilze

Rezept von Küchenchef Manuel Pirker vom Landhotel Seppenbauer in St. Salvator/Kärnten



Zubereitung Osso bucco

Rehscheiben mit Senf einreiben und mit gehacktem Knoblauch, Salbei, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Karotten, Sellerie, Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Rehscheiben in einen Bratentopf (Kasserolle) mit heißem Öl auf beiden Seiten anbraten, dann aus dem Topf nehmen.

Das Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) in den Topf geben und anbraten.

Tomatenmark dazugeben und nur kurz mitrösten (sonst wird es bitter), mit Rotwein ablöschen, kurz einreduzieren mit Traubensaft und Wildfond aufgießen, aufkochen und das Fleisch wieder dazugeben. Ca. 1,5 Stunden im Ofen bei 170 Grad dünsten.

Fleisch herausnehmen und Soße abschmecken und mit Maizena abbinden.

Fleisch wieder dazu geben und warmstellen.

Zubereitung Trüffel-Kartoffeln

Kartoffel waschen und in einem Topf mit Wasser und Salz für ca. 45 Minuten zustellen

Wenn die Kartoffel von der Gabel rutschen sind sie fertig.

Kartoffel schälen und durch eine Presse drücken, mit warmer Milch, Butter, Salz und frisch geriebener Muskatnuss vermengen.

Einen Schuss Trüffelöl dazugeben.

Den frischen Trüffel vor dem Anrichten dazugeben.

Zutaten für 4 Personen

- 8 stk Scheiben vom Rehschlögel
- 20 gr Senf
- 2 stk Knoblauch
- 10 gr Pfeffer Bund
- 2Blatt. Salbei
- Thymian
- 2 stk. Wacholder
- 1 stk. Lorbeer
- 0,75l. Rotwein
- 0,5l. Roter Traubensaft
- 100gr. Karotten
- 100gr. Sellerie
- 100gr. Zwiebel
- 50gr. Tomatenmark
- 50gr. Öl
- 0,75l. Wildfond
- 30 gr. Maizena

Trüffel-Kartoffeln

- 600gr. Kartoffel
- 75gr. Butter
- 125gr. Milch
- Muskat
- Salz
- 2stk. Trüffel Schwarz Istrien

Zubereitung Pilz-Gemüse

Zupfkarotten schälen, Radieschen und Steinpilze putzen.

Karotten ankochen.

Radieschen ankochen und halbieren.

Steinpilze waschen und halbieren.

Das Gemüse vor dem Anrichten in Olivenöl anschwitzen, leicht Farbe ziehen lassen, salzen.

Pilz-Gemüse

- 8stk. Zupfkarotten. 10 cm mit grün
- 4stk. Steinpilze
- 4stk. Radieschen ca 3-4cm gross
- Salz
- 35gr. Olivenöl