



Ossobuco alla Milanese

Benodigdheden: 18 kalfsschenkels à 250 gram, bloem, braadboter, 5 liter tomaten concassées, 1 fles witte wijn, sap van 3 citroenen, 2 venkel, 4 teentjes knoflook, 1 bos peterselie, 1 bos basilicum, vleesbouillonblokjes.

Gremolata: zestes van 6 citroenen, 2 ragfijn gesneden teentjes knoflook, 1 bos gehakte peterselie, 1 takje rozemarijn, 50 gram Panko.

Werkwijze: Vierkante **borden in de réchaudkast** zetten.

5 liter **tomaten concassées** en witte wijn aan de kook brengen in een passende casserole.

Kalfsschenkels aan de randen insnijden om krom trekken te voorkomen. Verwennen met peper en zout, door de bloem halen en kort bakken.

Bij de warme tomatensaus doen, uitgeperste knoflook, 2 fijn gesneden venkels, sap van 3 citroenen, bos gehakte peterselie en 2 bossen gehakte basilicum toevoegen en ongeveer **2 uren laten stoven in de oven.**

Vlees uit de tomatensaus halen en afgedekt op een bakplaat leggen.

Met de staafmixer de tomatensaus pureren, smaak controleren.

Gremolate maken door alle ingrediënten met elkaar te vermengen.

Polenta met saucijsjes en rozijnen.

Benodigdheden: 240 gram polenta maïsmeel, 1 liter vleesfond, zout, 2 teentjes knoflook.

100 gram roomboter, 150 gram geraspte Parmezaanse kaas, 100 gram gewelde rozijnen,

3 eierdooiers. 400 gram Pancetta in dobbelsteentjes, olijfolie. 600 gram braadworsten, croma.

Steker. Twee doosjes Tahoon Cress. **Een doosje viooltjes.**

Werkwijze: Hete luchtoven aanzetten op 160°C. Fond aan de kook brengen, met de garde de maïsmeel, zout, knoflook eronder roeren. Casserole **30 minuten garen** in de oven.

Braadworsten eerst kort blancheren in kokend water, bakken en dan in kleine blokjes snijden. **Pancetta blokjes** kort bakken.

Casserole uit de oven halen, roomboter, geraspte kaas, eierdooiers, de helft van de blokjes braadworst, pancetta en rozijnen eronder spatelen.

Storten op een grote baklaaf en mooi **2 cm dik uitstrijken**.

Met een **kleine ronde steker**, 18 rondjes maken en op een geoliede bakplaat leggen en opwarmen.

Garneren met de overige stukjes **Pancetta, braadworst, viooltje en de Tahoon Cress**.

Opmaak:

In het midden van de borden de kalfsschenkel genappeerd met de tomatensaus en gearneerd met de Gremolate. Er naast de Polenta.

Wijnsuggestie:



Traverso Troj Friuli

Diep rood van kleur met paarsachtige tint.

Mineralen in combinatie met rood fruit als pruimen, bosvruchten en leeraroma's in de neus. Smaakvolle wijn met tonen van gedroogd rood fruit, leer en zachte tanines. Voor gebrad en wild.