Helles Kalbsragout
Blanquette de veau

Zutaten für vier Personen:

1,5 -2 kg Kalbsschulter, ca. 800 g netto
1 EL neutrales Öl
30 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl (Wiener Griessler)
150 ml trockener Weißwein
300-400 ml Kalbsfond
1 kleiner Lauch
1/2 Gemüsezwiebel
3 mittlere Karotten
1 Scheibe Sellerie
1/2 Bund Petersilie
200 g Champignons
2 Eigelb
150 g Crème fraîche
1/2 Zitrone

1. Kalbfleisch parieren und in kleinere Würfel schneiden. In einem beschichteten Topf in dem Gemisch aus Öl und Butter portionsweise sanft anbraten, das Fleisch soll nicht bräunen.
2. Inzwischen den Lauch putzen und in Ringe schneiden, die Zwiebel abziehen und grob würfeln, Sellerie und Karotten in gröbere Abschnitte teilen.
3. Weißwein separat etwas einköcheln, Kalbsfond zugeben und erhitzen.
4. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, kräftig salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben, die Hitze hochdrehen und 2-3 Minuten rühren.
5. Mit dem Weißwein und dem Kalbsfond aufgießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Dann das Gemüse und einen halben Bund Petersilie zugeben und das ganze 1 Stunde und 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen.
6. Die Fleischstücke separat in einen backofen-geeigneten Topf geben und bei 100° warm halten.
7. Einige Karottenstücke herausfischen, den Rest passieren. Karottenstücke und abpassierte Sauce in einen Topf geben. Geputzte und in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben und das Ganze einige Minuten einköcheln lassen.
8. In einer Schüssel zwei Eigelb und die Crème fraîche mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Das Fleisch wieder zur Sauce geben, kurz aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen und Crème fraîche-Mischung zügig einrühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst flockt die Sauce aus. Abschmecken.

Hinweise:
Ein hervorragendes Gericht.

Schlagworte:
schwer, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezeptanregung: Isabelle S., im Januar 2009.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023