



Hauptgang

Ragout de veau fin (Kalbsragout)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

350 gr	Kalbfleisch (von der Keule) am Stück
300 gr	Kalbszunge, am Stück
1 lt	Wasser
	Salz, Weisses Pfeffer aus der Mühle
1 Zehe	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
1 mittlere	Zwiebel, geschält und halbiert (und mit Lorbeer sowie Nelken gespickt)
2 Stück	Lorbeerblätter
4 Stück	Nelken
5 - 10 Stück	Pfefferkörner, mit einem Pfannenboden zerquetscht
40-50 gr	Butter
2 EL	Mehl
150 gr	Champignons, braun (geputzt, halbiert)
1 ½ dl	Weisswein, trocken
1 EL	Zitronensaft
2 Stück	Eier (davon die Eigelbe)
1 bis 2 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Wasser	Das Wasser mit Salz, Zwiebelhälften, Lorbeerblätter, Nelken, den zerquetschten Pfefferkörnern und Suppengrün aufkochen.
Kalbfleisch sowie Kalbszunge	Das Kalbfleisch- und die Zunge am Stück belassen und darin garen während ca. 50 Minuten. Das Fleisch in feine Würfel schneiden, die Zunge häuten und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
Butter, Mehl	Die Butter in einer Kasserolle schmelzen, das Mehl dazugeben und unter rühren hellgelb werden lassen. Unter ständigem Rühren ca. ½ Liter der abgeseihten Fleischbrühe dazugeben, bis eine sämige Sauce entsteht.
Kalbfleischwürfel, Zungenwürfel, Wein Zitronensaft, Pfeffer sowie Salz	Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Fleisch-, die Zungenwürfel sowie die Champignons dazugeben. Mit Wein, Zitronensaft, Pfeffer sowie Salz abschmecken.
Eigelb, Rahm (Sahne)	Das Eigelb mit dem Rahm (Sahne) und etwas Sauce verquirlen und zum Ragout geben (zum binden).
Dazu passt ein Trockenreis.	

Variante:

Das Ragout fin in im Backofen aufgewärmte Blätterteig-Pastetchen füllen und mit etwas Trockenreis dazu servieren.

Spargelstücke (ca. 1 cm lang) passen ebenfalls in dieses Ragout. Es kann auch Spargel aus dem Glas verwendet werden.