



Hauptgang

Kalbsragout auf die schnelle Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

- 200 gr längliche Schalotten, schälen, die Schalotten längs halbieren (grosse Schalotten vierteln)
150 gr Champignons, braune, putzen und halbieren. Sehr grosse Champignons vierteln.
175 gr Kirschtomaten, waschen, jedoch ganz belassen, oben die Haut kreuzweise einschneiden
700 gr Kalbsschnitzfleisch, am Stück. Danach 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in Würfel von ca. 2 bis 2.5 cm Kantenlänge schneiden
Olivenöl (1a Qualität, kalt gepresst), für das Anbraten der Fleischwürfel
10 Tranchen Frühstücksspeck, in Streifen schneiden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige Thymian, die Blätter davon fein hacken
1.5 dl Weisswein, trocken, (Chardonnay oder Riesling)
2 dl Kalbsfond (z.B. Lacroix)
1/2 bis 1 TL Rindsbouillongranulat
100-150 gr Crème fraîche

Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 70 Grad vorheizen
- Bratpfanne, Olivenöl, Speckstreifen In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Speckstreifen allseits knusprig braten. Danach entnehmen und im Backofen warm stellen.
- Kalbfleischwürfel Das Fleisch mit Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen und in derselben Bratpfanne allseits scharf anbraten. Danach die Fleischstücke der Pfanne entnehmen und ebenfalls im Backofen warm stellen. Mit ALU-Folie abdecken.
- Schalotten, Champignons, Thymian Die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Ebenfalls die Champignons hinzufügen und ein paar Minuten braten. Eventuell nochmals etwas Olivenöl beifügen. Den Thymian darüberstreuen.
- Wein, Kalbsfond Den Wein und Kalbsfond dazugiessen und aufkochen. Das Rindsbouillongranulat hinzufügen. Die Kirschtomaten ganz in die Pfanne geben und – auf kleinem Feuer – die Sauce um einen Drittel einkochen lassen.
- Crème fraîche Das Fleisch und Speck wieder dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.
- Crème fraîche Crème fraîche dazugeben und umrühren. Salzen und kräftig pfeffern und sofort servieren.
- Dazu passen feine Eierteigwaren (schmale Nudeln).