

Kalbsragout mit Oliven

Ragoût de veau aux olives



Zutaten für vier Personen:

500-600 g Schulterfilet vom Kalb (Faux filet)
1-2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
30 ml Noilly Prat
30 g Butter
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
3 mittlere Karotten
1 dünnere Scheibe Sellerie
400-500 ml Rinderbrühe oder Kalbsfond
16 schwarze oder grüne Oliven
2 Eigelb
4 EL Crème fraîche
1 TL Estragon-Senf (optional)

1. Schulterfilet sauber parieren und längs der Faser in kleinere Stränge schneiden. Die Stränge quer zur Faser in dünne Scheibchen schneiden.
2. Die Zwiebel fein würfeln, Sellerie in kleine Abschnitte teilen, Karotten und Knoblauch in feinere Scheiben schneiden.
3. In einem schweren Schmortopf Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen, Knoblauchscheiben, Karottenscheiben, Selleriewürfel und Tomatenmark zugeben und alles anschwitzen. Mit 100 ml Rinderbrühe ablöschen.
4. Inzwischen die Fleischscheibchen in einer

separaten beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl portionsweise kurz anbraten. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, jeweils kräftig salzen und pfeffern, beiseite stellen. Zum Schluss den Bratensatz mit Noilly Prat loskochen und mit dem gebratenen und gewürzten Fleisch in den Schmortopf geben. Oliven zugeben.
5. Mit der restlichen Rinderbrühe oder dem Kalbsfond aufgießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Dann das Ganze bei geringer Temperatur ca. 60-80 Minuten schmoren. Immer mal wieder nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. Bei

Bedarf Wasser nachgießen.
6. Hitze zurücknehmen, in einer Schüssel zwei Eigelb und die Crème fraîche, optional auch noch den Senf vermengen und dann in das Schmorgericht einrühren, es soll nicht mehr kochen. Abschmecken.

Hinweise:

Ein sehr angenehmes Gericht. Beilagensvorschlag: Basmati-Reis.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 130 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.01.2021