



Edles Bremer Kükenragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der althergebrachte Klassiker, hier modern überarbeitet

Zutaten

- 3 -4 Stubenküken à 300-350 g, küchenfertig
- (geht auch mit kleinen Hähnchen)
- 150 g Kalbsbrät vom Metzger
- 200 g blanchiertes Kalbsbries, von äußeren Häuten befreit in 1 cm großen Scheiben
- 150 g gekochte Krebschwänze
- 30 g kleine, eingeweichte Spitzmorcheln
- 200 g gekochte Kalbszunge in Scheiben
- 1 Bund Suppengrün
- 50 g Butter
- 200 g gleichmäßig kleine Champignonköpfe
- 250 g grüner Spargel
- ½ Becher Sahne
- 3 Eigelbe
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Zitrone
- ¼ l trockener Weißwein
- ca. 60 - 70 g Mehl
- Salz, Pfeffer und etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Stubenküken:

Schritt3

Ca. 2 l kochendes Salzwasser mit dem Suppengrün,

Schritt4

Mit 1 - 2 Lorbeerblättern und 3 - 4 Nelken ausgarnieren und die gut ausgewaschenen Stubenküken dazu geben; leise ca.

Schritt5

25 min. „köcheln“ lassen.

Schritt6

Nicht übergaren, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, die Haut entfernen, Keulen und Brüste auslösen.

Schritt7

Die Unterkeulen von den Oberkeulen trennen, die Brüstchen einmal halbieren, zunächst an die Seite stellen.

Schritt8

Den Fond ca. 15 min. leise einkochen lassen.

Schritt9

Das Kalbsbrät:

Schritt10

Das Kalbsbrät von Metzger mit etwas Flüssiger Sahne verfeinern, aufarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und in etwas von dem Stubenkükenfond, 2 - 3 min. pochieren.

Schritt11

Kalbsbries und Zunge:

Schritt12

Die gekochte Kalbszunge und den Kalbsbries in Scheiben schneiden.

Schritt13

Der Spargel und die Morcheln:

Schritt14

Den grünen Spargel herkömmlich im unteren Drittel schälen und

Schritt15

„al dente“ garen. Schräg in 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt16

Die eingeweichten Morcheln 3 - 4 min. im Stubenkükenfond blanchieren, ebenso die Champignonköpfe.

Schritt17

Der Soßenansatz:

Schritt18

Die Butter zerlassen und das Mehl dazu geben, mit einem Schnee -

Schritt19

besen verrühren, mit dem eingekochten Fond aufgießen.

Schritt20

Glatt rühren und ca. 10 min. „auskochen“ lassen,

Schritt21

Den Zitronensaft und Crème fraiche dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken.

Schritt22

Die Stubenküken, die Champignonköpfe, die Spargelstücke, die Brätnocken, die Krebschwänze und die Morcheln wieder dazu geben und „sanft erhitzen“

Schritt23

Den Weißwein mit den Eigelben verquirlen und Alles legieren, auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Schritt24

Die Kalbsbriesscheiben salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In heißer Butter ca. 2 min. von jeder Seite goldgelb heraus braten

Schritt25

Anrichtevorschlag:

Schritt26

Das Ragout portionieren, die Klöschen, die Krebschwänze, die erwärmten Zungenscheiben, sowie die Kalbsbriesscheiben dazu setzen und traditionell mit Butterreis zu Tisch geben.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, edel, modern überarbeitet, sicherlich nicht für jeden tag, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-bremer-kuekenragout/>