

## Kalbsblankett, „Blanquette de veau“



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '5', 'yield' : " " });
```

**Kalbsblankett** oder **Kalbsragout** - Auf der einen Seite des Rheins heißt es „Blanquette de veau“, auf der anderen „Eingemachtes Kalbfleisch“. Beides meint das selbe Gericht: Ein **weißes Kalbsragout**, das man auch aus Lamm- oder Geflügelfleisch zubereiten kann. Kalbsblankette ist ein bürgerliches Gericht mit einem intensiven Eigengeschmack, vollmundig und cremig, mit frischen Champignons. Die grünen Spargelstücke runden das Ragout optisch - denn sprichwörtlich isst das Auge mit!

## Zutaten

- 1 kg Kalbfleisch aus der Schulter, küchenfertig pariert, gewaschen, gewürfelt
- 1 gespickte Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 - 4 Nelken
- 1 Zwiebel
- ½ Tl Pfefferkörner
- 1 Zitrone, hiervon der Saft
- ¼ l trockener Weißwein
- 250 g weiße Champignonköpfe, gesäubert, ev. halbiert
- 250 g grüner Spargel
- 200 ml Crème fraîche
- 40 - 50 g Weizenmehl
- 1 El Markenbutter
- 2 Eigelb
- Salz weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

1 Zwiebel mit 1 Blatt Lorbeer und 3 bis 4 Nelkenköpfen spicken. Das Fleisch in kochendes Salzwasser (Gerade mal bedecken, kurz halten). Die gespickten Zwiebel und die Pfefferkörner in die Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. Am Herdbrand ca. 60 min. leise köcheln lassen und auf Festigkeit prüfen.

### Schritt2

Den Spargel im unteren Drittel schälen und dritteln. Zwiebel würfeln. Die gewürfelte Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl verrühren, 1 min. schwitzen lassen. Mit ¼ l passierter Kalbsbrühe aufgießen, glatt rühren. Langsam aufkochen, Spargelstücke und Champignons dazu geben. Ca. 10 min. köcheln lassen, dann das Kalbfleisch und den Weißwein dazu heben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### Schritt3

Die Eigelbe mit Creme fraiche verrühren und unter das heiße Ragout ziehen, nicht mehr kochen lassen.

## Kalbsblankett - Die richtige Zubereitung

Blanquette vom Kalb, oder wie es edel in der französischen Küche heißt „La Blanquette de Veau“, ist ein traditionelles französisches Ragout aus Kalbsfleisch. Alternativ wird auch anderes helles Fleisch wie Lamm oder Geflügel verwendet. Anzutreffen ist das Kalbsragout in Pariser Cafés, aber auch hierzulande kennen und lieben viele das bürgerlich-schmackhafte Gericht. Die **klassische Zubereitungsweise** besteht darin, das Fleisch zunächst in Wasser zu kochen und einen Fond herzustellen. Die Soße wird dann aus dem Fond mithilfe einer Mehlschwitze zubereitet und erst danach wird das Kalbsfleisch hinzu gegeben.

Hier finden Sie eine andere Variante des leckeren Kalbsragouts: Weißes Kalbsragout mit Blätterteig und buntem Frühlingsgemüse.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsblankett-blanquette/>