

Ragout fin, der „Berliner Klassiker“



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ragout fin - Ein schon fast in Vergessenheit geratenes Rezept! Dabei ist Ragout fin doch völlig stressfrei vorzubereiten, vielseitig verwendbar und unheimlich lecker. Auch wenn der Name zunächst vermuten lässt, dass es sich hierbei um einen Klassiker der französischen Küche handelt, ist das Ragout fin, zu Deutsch „feines Ragout“, ein Klassiker der deutschen Küche und hat seine Wurzeln im alten preußischen Berlin. Für dieses **Rezept einer edlen Variante** verwende ich Teile der **Kalbsschulter, Kalbszunge und Kalbsbries**. Das Kalbsragout wird klassisch mit einer köstlichen weißen Sauce serviert. Diese besteht aus heller Mehlschwitze, (Kalbs-)Brühe, Zitronensaft, Sahne und Champignons.

Zutaten

- 600 g Kalbsschulter
- 1 kleine Kalbszunge
- 1 Stück Kalbsbries
- 500 g frische, weiße Champignons
- 1/4 l trockener Weißwein wie Chardonnay
- 1 Becher Sahne
- 45 g Markenbutter
- ca. 4 - 5 El Weizenmehl
- 1 gespickte Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Kalbfleisch und die Kalbszunge in kochendes Salzwasser mit einer gespickten Zwiebel geben, aufkochen lassen und hin und wieder abschäumen. Ca. 1 - 1/2 Stunden weich kochen.

Schritt3

(Das prüft man bei der Kalbszunge an der Zungenspitze)

Schritt4

Den gut gewässerten Kalbsbries lediglich 6 - 7 min. dazu geben, blanchieren.

Schritt5

Herausnehmen, in Eiswasser abkühlen und von den Sehnen befreien.

Schritt6

In 1 - 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt7

Die Zunge und Kalbfleisch weich kochen, im Fond auskühlen lassen.

Schritt8

Die Zunge abziehen und den Schlund abschneiden.

Schritt9

Beides ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden und zum Bries geben, ebenso die frischen

Champignons,

Schritt10

Den Fond passieren, durch ein Sieb laufen lassen.

Schritt11

Der Soßenansatz:

Schritt12

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben, verrühren, 2 - 3 min. bei mäßiger Hitze "ausscheitzen" lassen.

Schritt13

Mit der Kalbsbrühe aufgießen; glatt rühren, aufkochen lassen, 10 min. weiter "köcheln" lassen.

Schritt14

Zum Fleisch und den Pilze geben, kurz haltern. Aufkochen lassen. und den Weißwein, Zitronensaft und die Sahne dazu geben, pikant abschmecken. (Ev. noch mit etwas Worchestersöße, wenn man mag)

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Ragout fin ist vielseitig verwendbar und man kann es in Blätterteigpasteten oder Reisträndern servieren. Alternativ kann es zum Überbacken von Steaks oder Schnitzeln genutzt oder einfach mit Parmesan in kleinen Gratin Schalen genossen werden.

Schritt17

Einfach edel und lecker.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Deutsche Küche, Kalbfleisch **Tags:** klassiker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)536
- Fett (g)29
- KH (g)13
- Eiweiss (g)51
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ragout-fin-der-franzoesische-klassiker/>