



# Weißes Kalbsragout mit Blätterteig und buntem Frühlingsgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das klassische Kalbsfricassée, althergebracht, modern überdacht.

## Zutaten

- 800 g schiere Kalbsschulter, 2 - 3 cm groß gewürfelt
- 8 Stck kleine Frühlingsmöhren, geputzt, auf gleiche Länge gestutzt
- 16 gleichmäßig große, weiße Champignonköpfe, geputzt
- 16 - 20 Zuckerschoten, gewaschen, gefädelt
- 2 - 3 gewürfelte Schalotten
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/2 l Fleischbrühe (Kann auch ein Fertigprodukt sein)
- 2 El Mehl, gesiebt
- 1 Becher Crème fraîche
- Saft einer 1/2 ungespritzte Zitrone
- 30 - 40 g Butter zum Anschwitzen
- 2 Eigelbe
- 100 g Fertigblätterteig
- Salz, Pfeffer, etwas gerienene Musaknuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Kalbfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und in einem ausreichend großen Sautoir in etwas heiße Butter nur "absteifen" lassen, ohne Farbe zu nehmen.

### **Schritt3**

Die gehackten Schalotten dazu geben, angehen lassen, mit 2 El Mehl bestäuben. gut verrühren und mit der Fleischbrühe und dem Weißwein aufgießen.

### **Schritt4**

Aufstoßen lassen, dabei rühren, nicht ansetzen zu lassen.

### **Schritt5**

Ca. 45 min. köcheln, bis das Fleisch gut weich geschmort ist.

### **Schritt6**

Crème fraiche hinzufügen und pikant mit Zitrone nachschmecken.

### **Schritt7**

Mit den Eigelben und etwas verquirlter Sahne legieren, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt8**

Der Blätterteig.

### **Schritt9**

Den Blätterteig auslegen und in 7 - 8 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt10**

Mit etwas Eigelb einstreichen und mit einer Tischgabel einstechen. Nach Herstellervorschrift als kleines " Kissen " goldbraun backen.

### **Schritt11**

Das Gemüse

### **Schritt12**

Einzel, nach einander in Salzwasser "al dente " blanchieren, kurz in Eiswasser abkühlen. In brauner Butter anschwemmen, leicht Farbe nehmen lassen, würzen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Das weiße Kalbsragout Portionsweise "mittig" auf dem Teller placieren und das Blätterteigkissen obenauf geben. Das bunte Gemüse dekorativ nach dem "Farbenspiel" drum herum garnieren.

### **Schritt15**

Natürlich passen zu diesem Gericht auch ein toller Curryreis, Teigwaren oder Gnocci`s

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** bunt, einfach, hausgemacht, klassisch, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-kalbsragout-mit-blaetterteig-und-buntem-fruehlingsgemuese/>