



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 verquirelter 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/>