

Kalbsragoût Marengo

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 kg Kalbsschulter,
in mittlere Würfel geschnitten
- 100 g Mehl zum Bestäuben
- 100 g Bratbutter
- etwas Tomatenpüree
- 3 dl Weisswein
- 2 lt Kalbsfond oder Gemüsebouillon
- 400 g Cherrytomaten
- 5 Schalotten
- 1 Lauchstange
- 5 Karotten
- 500 g Champignons
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Thymianzweige
- 1 Zitrone, Zeste und Saft



Zubereitung:

Das Kalbfleisch würzen und mit dem Mehl bestäuben.
In heisser Bratbutter anbraten bis es goldbraun ist.
Kurz vor Ende das Tomatenmark etwas mitrösten.
Mit dem Wein und dem Kalbsfond oder der Bouillon ablöschen.
Lorbeer und die Thymianzweige zugeben.
Zugedeckt auf kleinem Feuer das Fleisch köcheln lassen.

Das Gemüse putzen und in Würfel und Stücke schneiden und in einer Bratpfanne in Olivenöl etwas anrösten und beiseite stellen.
Nach einer Stunde das Gemüse zum Fleisch geben und eine halbe Stunde weiterköcheln lassen, bis alles gar ist.

Danach das Fleisch und das Gemüse aus der Sauce stechen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

Die Champignons vierteln, die Cherrytomaten halbieren und beides in wenig Olivenöl kurz anbraten und mit dem Fleisch und dem Gemüse wieder in die Sauce geben.

Das Ragoût aufkochen, die Thymianzweige entfernen, mit dem Zitronensaft und der Zeste verfeinern.

Abschmecken und servieren.