Blanquette de Veau – weisses Ragout

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 30 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Kalb
1 Packung	Suppengemüse
7	schwarze Pfefferkörner
1	Nelke
2	Lorbeerblätter
2	Rüebli
1 Bündel	Frühlingslauch
200 g	Champignons
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2	Eigelbe
2 dl	Rahm
3 Stiele	Estragon

Nährwerte

1 Portion (ohne Butterreis) enthält ca.:

369	kcal
37 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
22 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

1. Kalbsschulter in einen grossen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

2. In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Hitze auf kleine Stufe reduzieren und den entstandenen Schaum mit einer Kelle entfernen.

3. Suppengemüse, Pfeffer, Nelke und Lorbeerblätter dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Wenn sich eine Fleischgabel mühelos ins Fleisch stechen lässt, ist es gar: aus der Bouillon nehmen und beiseitestellen.

4 Bouillon durch ein feines Sieb in einen Topf giessen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Rüebli schälen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch fein schneiden und die Champignons vierteln. Alles in die Bouillon geben und für 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Topf vom Feuer nehmen. Eigelbe mit Rahm verquirlen und zum Binden in die heisse, aber nicht mehr kochende Bouillon rühren. Kalbsschulter in mundgerechte Stücke schneiden und in die Sauce geben.

6 Estragon von den Stielen zupfen, in die Blanquette rühren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passt Butterreis