

Zitronen-Nudeln mit feinem Kalb-Ragout

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
500 g Kalbsschulter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 TL Mehl	200 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	3 Stiele Zitronenmelisse
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Linguine	1 EL Butter

Schalotte schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelken, Möhre und Staudensellerie zufügen und das Ganze zugedeckt in ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Dann im offenen Topf die Soße sirupartig einkochen. Melissenblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Melisse und etwas frisch geriebene Zitronenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Zestenreiser von der Zitrone einige Zesten abziehen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser mit den Zitronenzesten bissfest kochen, dann abschütten, mit Butter verrühren und auf Tellern anrichten. Die Nudeln in der Tellermitte etwas zurückschieben, sodass eine Vertiefung entsteht. Darin das Ragout anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. August