

Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Blanquette:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	60 g Karotte
60 g Sellerie	60 g Lauch	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 Bund Blattpetersilie	150 ml Sahne
je 1 Prise Curry, Zucker		

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1-2 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Karotte, Sellerie, Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Lorbeerblatt und Nelken das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Steifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Soße im offenen Topf sirupartig einkochen, die Sahne zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken und Petersilie untermischen. Ragout mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Dezember 2010