

Kalb-Blanquette mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Zwiebel	800 g Kalbsbrust	Salz
1 EL Butterschmalz	700 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
800 g Kartoffeln, fest	1 kg Erbsen in der Schote	50 g Zuckerschoten
1 Bund junge Möhren	3 EL Butter	1 Prise Zucker
400 g weißer Spargel	400 g grüner Spargel	1 TL Speisestärke
Pfeffer		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kalbsbrust in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten, dann Kalbsfond angießen, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben und das Fleisch darin garziehen lassen. Es sollte nicht stark kochen, sondern eher siedeln. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Die Erbsen aus der Schote pulen. Zuckerschoten waschen. Möhren schälen und waschen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter, einer Prise Salz und Zucker zugedeckt weich dünsten. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelschalen mit Wasser aufsetzen, salzen und kurz (ca. 5 Minuten) kochen lassen, dann die Spargelschalen entfernen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel der Stange schälen und die Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel im vorbereiteten Spargelwasser weich kochen (ca. 8-10 Minuten). Spargel herausnehmen und dann im Spargelwasser die Erbsen und Zuckerschoten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen und warmstellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden, 1 EL kalte Butter unterrühren und abschmecken. Fleisch und Gemüse hübsch auf dem Teller anrichten und Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 15. Juni 2011