

Kalb-Ragout mit Möhren-Creme und Champignons

Für 2 Personen

Für das Kalbsragout	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml Madeira	ca. 250 ml brauner Kalbsfond
150 ml Tomatensaft	150 g kleine Champignons	2 Zweige Thymian
abgeriebene Zitronenschale	4 Lauchzwiebeln	1 EL Butter
Für die Möhrencreme	130 ml Karottensaft	1 Msp. Anissamen
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	1 Msp. abgeriebene Orangenschale
Salz, Pfeffer	200 g Möhren	4 EL Olivenöl

Für das Kalbsragout::

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Fleischwürfel darin hellbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitanschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Madeira ablöschen. Das Ragout im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit Kalbsfond übergießen. Nach ca. 50 Minuten den Tomatensaft zugeben und noch ca. 20 Minuten garen. Karottensaft aufkochen, Anissamen zerdrücken, mit Lorbeerblatt, Sternanis, Orangenschale, Salz und Pfeffer zum Saft geben. Topf vom Herd ziehen und den Sud 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Möhrencreme:

Die Möhren schälen und klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Möhren weich dünsten. Anschließend den Sud zu den Möhren geben und fein pürieren, 2 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Die Champignons putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und zugeben. Mit etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchzwiebeln waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und würzen. Möhrencreme in die Mitte des Tellers geben, das Ragout mit der Sauce darauf geben. Das Gericht mit Champignons und den jungen Lauchzwiebeln garnieren.

Jörg Sackmann 20. März 2012