

Kalbfleisch-Kräuter-Ragout mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Ragout:

500 g Kalbschulter	1 große Zwiebel	1 EL Olivenöl
5 Tomaten	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
150 ml Fleischbrühe	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Majoran
2 Stängel Salbei		

Für die Kartoffeln:

8 kleine neue Kartoffeln	Salz	1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin	1-2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Ragout Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl die Fleischwürfel rundum braun anbraten. Die Zwiebelscheiben zugeben und mit anbraten. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunk entfernen, grob würfeln und mit in den Schmortopf geben. Thymian abspülen und ebenfalls zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze das Fleisch ca. 1,5 Stunden weich schmoren, gelegentlich umrühren. Falls auf dem Topfboden das Fleisch ansetzt, mit etwas Brühe ablöschen. Für die Kartoffeln Die Kartoffeln gut bürsten und in Salzwasser weich kochen, anschließend abkühlen lassen und schälen. Die übrigen Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Nach 1,5 Stunden Garzeit probieren, ob das Fleisch weich ist. Evtl. noch etwas länger garen. Die weichen Fleischstücke mit einer Gabel aus dem Topf stechen und zur Seite stellen. Thymianzweige aus dem Bratenfond nehmen. Den Fond anschließend mit einem Pürierstab fein mixen. Die fein geschnittenen Kräuter untermischen, einmal aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben. Für die Kartoffeln Die Zwiebel schälen und in feine dünne Ringe schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Die weichen, kalten Kartoffeln mit der Hand plattdrücken. 2-3 dünne Scheiben Zwiebel obenauf legen und etwas Rosmarin-Nadeln darauf verteilen, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsragout mit den gebratenen Kartoffeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 19. Juni 2014