

Eingemachtes Kalbfleisch mit jungen Erbsen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	50 g Karotte	50 g Sellerie
30 g Lauch	250 g frische Erbsen (TK)	1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Champignons	150 ml Sahne	Zucker
1 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Lorbeerblatt und Nelken zugeben und das Ganze zugedeckt ca. 40 Minuten sanft schmoren.

In der Zwischenzeit Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse nach 40 Minuten zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten zugedeckt garen. Die frischen Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Sahne und Champignons zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und Petersilie untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Erbsen darin kurz durch schwenken und mit Salz würzen.

Das eingemachte Kalbfleisch mit den Erbsen anrichten, dazu passt Reis oder Nudeln.

Vincent Klink am 14. April 2016