

Kalb-Ragout mit Tagliatelle und Orangen-Chili-Möhren

Für zwei Personen

Für das Kalbsragout:

350 g Kalbsfilet	1 Zwiebel	1 Zitrone
50 g Crème-fraîche	2 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tagliatelle:

150 g Tagliatelle	20 g Butter	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Orangen-Chili-Möhren:

250 g Bundmöhren	$\frac{1}{2}$ rote Chili	20 g kalte Butter
2 EL Olivenöl	100 ml Orangensaft	2 TL Zucker
Salz		

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsragout das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Kalbsfilet in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und im restlichen Öl die Zwiebeln glasig dünsten. Das Mehl hinzugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten anrösten. Das Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zehn bis fünfzehn Minuten schmoren lassen. Die Crème fraîche unterrühren.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Kalbsragout mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Zwei Stiele Kerbel für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob hacken und unter das Fleisch mischen.

Die Tagliatelle im Salzwasser bissfest garen, abgießen und in der Butter schwenken.

Für die Orangen-Chili-Möhren die Möhren waschen, schälen und längs halbieren. Die Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und eine Hälfte quer in feine Streifen schneiden. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Chilis darin mit dem Zucker kurz andünsten. Die Chilis mit dem Orangensaft ablöschen. Die Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in zehn bis fünfzehn Minuten zugedeckt bissfest garen. Die Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden.

Das Kalbsragout mit den Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle auf Tellern anrichten, mit den restlichen abgezupften Kerbelblättern dekorieren und servieren.

Horst Lichter am 29. Mai 2015