

Kalb-Ragout mit Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle

Für vier Portionen

Für das Kalbsragout:

700 g Kalbsfilet	2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL Mehl	100 ml Weißwein
300 ml Kalbsfond	100 g Crème-fraîche	2 EL Zitronensaft
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel		

Für die Tagliatelle:

250 g frische Tagliatelle	30 g Butter
---------------------------	-------------

Für die Orangen-Chili-Möhren:

500 g Bundmöhren	1 rote Chilischote	2 EL Olivenöl
120 ml Orangensaft	30 g kalte Butterflöckchen	1-2 TL Zucker
Salz		

Das Fleisch in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen rundum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und im restlichen Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten. Mehl zugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten anrösten. Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fond auffüllen, kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Crème-fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vier Stiele Kerbel für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob hacken und unter das Fleisch mischen. Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und in 30 Gramm Butter anschwanken. Für die Orangen-Chili-Möhren die Bundmöhren waschen, schälen, längs halbieren. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem breiten flachen Topf erhitzen und die Chilistreifen mit dem Zucker kurz andünsten. Mit Orangensaft auffüllen. Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in 10 bis 15 Minuten zugedeckt bissfest garen. Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden. Ragout mit den Orangen-Chili-Möhren und den Tagliatelle auf Tellern anrichten. Mit den restlichen abgezupften Kerbelblättern dekorieren.

Horst Lichter am 06. Juli 2013