

Kalb-Ragout mit Morcheln

Für 4 Personen

Kalbsklößchen:

200 g Kalbfleisch	50 g Sahne	2 Eier
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Soße:

10 g getrock. Morcheln	$\frac{1}{2}$ l süße Sahne	150 g Kalbsfond
5 g Fleischextrakt	Salz, Pfeffer	

Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet	150 g frische Morcheln	2 Schalotten
0,1 l Dessertwein	1-2 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Madeira	

Reis:

150 g Basmati-Reis	100 g frische Champignons	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Kalbsklößchen:

Für die Zubereitung müssen alle Zutaten eiskalt sein, denn bei der Rotation der Küchenmaschine entsteht Wärme und das kann die Bindung der Masse beeinträchtigen. Das Kalbfleisch mit Fett in Würfel schneiden, mit Eiern und der Sahne in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Masse verarbeiten. Aus der Küchenmaschine nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Mit den Händen zu Klößen formen oder Nocken herstellen. Das geht am besten mit zwei Löffeln. Etwas Masse auf einen angefeuchteten Löffel geben. Mit der Innenfläche des zweiten Löffels die Masse andrücken und übernehmen. Salzwasser erhitzen und die Klöße bei milder Hitze etwa 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Kochwasser nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Soße:

Den Kalbsfond in einen größeren Topf geben und erhitzen. Die getrockneten Morcheln kurz einweichen, dabei säubern und den restlichen Sand entfernen. Den Einweichsud durch ein feines Sieb gießen.

Morcheln und etwas Morchelsud zum Kalbsfond geben. Den Fleischextrakt einrühren und alles 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Sahne angießen und etwas Butter in der Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet gut säubern, Sehnen und Fett entfernen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Für die Pilzeinlage die Morcheln längs halbieren und intensiv säubern. Getrocknete Exemplare in $\frac{1}{4}$ l Wasser legen und etwa 5 Minuten einweichen.

Die eingeweichten Pilze trocken tupfen und reinigen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfiletscheiben goldbraun anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Die Hitze reduzieren und die Kalbsfilets fertig garen. Sie sollten im Kern noch rosa sein. Die Filetstücke zur Seite stellen.

Schalotten häuten und in feine Würfel schneiden. Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Die Morcheln dazugeben und ebenfalls anbraten. Den Wein hinzufügen und die Morcheln bei mäßiger Hitze mindestens 10 Minuten garen. Nach Bedarf etwas Butter und Morchelsud hinzufügen. Die Pilze salzen und leicht pfeffern.

Morcheln, Fleisch und Klöße zur Soße geben, vermengen und erwärmen. Das Ragout mit Salz,

Pfeffer und Madeira abschmecken.

Reis:

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser und 1 Prise Salz aufkochen, die Hitze auf ein Minimum reduzieren, den Topf verschließen und den Reis etwa 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Die Champignons säubern und in feine Stifte hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Den Reis mit weicher Butter und den Champignons vermengen und zum Ragout reichen.

Rainer Sass am 30. Juni 2019