

## Kalb-Ragout mit Gemüse

### Für 4 Personen

800 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 Tl Paprikapulver	4 El Öl	1 El Butter
1–1½ El Mehl	150 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
1 Bouquet garni	1 kleiner Kohlrabi	4 Bundmöhren
250 g weißer Spargel	200 ml Schlagsahne	150 g TK-Erbсен
Zucker, Zitronensaft	1 Bund glatte Petersilie	

1. Wenn nötig, die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen. Das Fleisch 2–3 cm groß würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten, Butter zugeben und schmelzen. Fleisch mit dem Mehl bestäuben und 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Bouquet garni zugeben, salzen und zugedeckt 45 Min. schmoren. Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Spargel schälen, die Enden knapp abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, Spargel zugeben und 2 Min. mitblanchieren. Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Sahne und Erbsen zum Ragout geben und kurz erwärmen. Blanchiertes Gemüse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilienblättchen grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tim Mälzer am 28. 05. 2012