

Kalbsminuten-Ragout

316

Typ: Fleisch

Quelle: Tim Mälzer, VOX 20.01.2005

Bemerkungen: Beilage: süß-saure Möhren (317), Sauce: Haselnuss-Petersilien-Pesto (315)

Zutaten:
200 g längliche Schalotten
175 g Kirschtomaten
700 g Kalbsschnitzfleisch
2 El Öl
6 Scheiben Frühstücksspeck
Salz
Pfeffer
3 Zweige Thymian
150 ml Weißwein
200 g Kalbsbrühe
100 g crème fraîche

Rezept: Die Schalotten pellen, dabei den Wurzelansatz intakt lassen Anschließend vierteln. Kirschtomaten waschen. Das Fleisch würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen und den Speck darin von jeder Seite knusprig braten. Herausnehmen und die Fleischwürfel salzen und pfeffern. Im Fett anbraten und ebenfalls herausnehmen.

Die Schalotten mit dem Thymian in den Bräter geben und 2-3 Minuten unter Rühren anschwitzen. Den Wein und Brühe angießen und aufkochen. Auf die Hälfte einkochen lassen und das Fleisch und Speck wieder dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Crème fraîche dazugeben und salzen und pfeffern.