



Blanquette de veau - Weisses Kalbsvossen mit Kartoffelstock

Das weisse Kalbsvossen, ein Klassiker der französischen Küche. Es wird nicht angebraten, sondern nur im Sud gegart. Die Sauce wird gebunden und mit einer Liaison von Eigelb und Rahm verfeinert. Beim Anrichten werden gebratene Champignons darüber verteilt, sie machen den Charme der Blanquette vollends unwiderstehlich.

Schon ein paar mal habe ich das Gericht gekocht, und nie war ich ganz zufrieden. Geschmeckt hat es immer, aber das Fleisch war meist etwas trocken, oder etwas zu hart. Diesmal hab ich Kalbshaxen gekauft und ein Ragoût daraus geschnitten. Und siehe da, das Ragoût wurde zart und saftig.

Zutaten (2 Portionen)

2-3 Kalbshaxen
5-6 kleine Zwiebel oder Eschalotten
5-6 grosse Champignons
3 mittlere Karotten
2-3 Knoblauchzehen
1l Hühnerbouillon
4 Lorbeerblätter
10 Nelken
15 schwarze Pfefferkörner
10g Mehl
10g Butter
1dl Vollrahm
1 Eigelb
Estragon getrocknet

Zubereitung

Kalbshaxen parieren: Die äusseren Bindegewebeteile wegschneiden. In grobe Würfel

schneiden (2-3 cm).

Bouillon aufkochen und das Fleisch zugeben. Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner im Gewürzsäckchen zugeben. Karotten rüsten und in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken und nach 30 Minuten zusammen mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und weitere 45 Minuten schmoren lassen. Der Sud darf nicht sprudeln, sondern nur leicht simmern, sonst wird sogar das feine Wadenfleisch trocken.

Nach 75 Minuten Fleisch und Gemüse mit der Schaumkelle herausheben und abgedeckt beiseite stellen. Sud aufheizen und um 1/3 einkochen lassen. Mehl und Butter miteinander verkneten und mit dem Schwingbesen im Sud verrühren. 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Grosszügig Estragon zugeben.

Eigelb und Rahm zusammen verrühren (Liaison) und zum Sud geben. Dabei zuerst 2-3 Esslöffel vom heissen Sud in die Liaison einrühren, erst dann die Liaison in den Sud einrühren, der nun nicht mehr kochen darf. Fleisch zugeben und warm halten.

Champignons in dicke Streifen schneiden und in Bratbutter braten bis sie eine schöne Bräune zeigen.

Blanquette mit reichlich Sauce zusammen mit Kartoffelstock anrichten, mit Seeli natürlich, am Schluss die frisch gebratenen Champignons und etwas Petersilie über das Fleisch verteilen.



Nicht alle Zutaten, aber die wichtigsten.



Nur leicht simmern lassen, halb zugedeckt, wenn nicht grad ein Fototermin angesagt ist.



Die Markbeine brätelten eine gute halbe Stunde neben dem Topf mit der Blanquette. Etwa 10 Minuten lang brutzelte eine ungeschälte Knoblauchzehe mit. ? Dann das Mark auslösen, die Knoblauchzehe mit den Fingern auspressen, beides vermischen, auf ein getoastetes Brot streichen und etwas salzen: Das gab ein Häppchen für den Koch.