

# Kalbsragout an Kräuter-Zitronen-Sauce



## Zubereitung

Für 8 Personen

*Wie viel Zitronensaft man an die Sauce geben will, ist vor allem eine Frage des persönlichen Geschmacks, da sich am Gaumenkitzler «sauer» die Geister scheiden. Was man jedoch auf keinen Fall verwenden sollte, ist Zitrone aus der Plastikflasche, die nur sehr sauer und nicht würzig schmeckt. Anstelle von Cherrytomaten – am besten eignen sich die kleinen Datteltomaten – kann man auch tiefgekühlte Erbsen ans Ragout geben. Die Erbsen noch gefroren 3–4 Minuten blanchieren, bevor man sie beifügt.*

1 Den Stangensellerie rüsten, längs in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2 Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem grossen Schmortopf die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch darin in 4 Portionen rundum gut anbraten. Herausnehmen. Ist am Ende der Bratensatz sehr dunkel, mit etwas Wasser auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel giessen. Beiseitestellen.

3 Wenn nötig etwas Butter in die Pfanne geben. Stangensellerie, Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 2 Minuten andünsten. Das Tomatenpüree beifügen, kurz mitrösten, dann den Noilly Prat sowie evtl. den Bratenjus dazugiessen und auf grossem Feuer 3–4 Minuten einkochen lassen. Dann das Fleisch und die Bouillon beifügen und das Ragout zugedeckt 1¾–2 Stunden sehr weich schmoren.

4 Wenn das Ragout weich ist, die Fleischwürfel aus der Sauce heben und in eine Schüssel geben. Den Rahm beifügen und die Sauce mitsamt Gemüse fein pürieren. Die Sauce ungedeckt 5 Minuten lebhaft kochen lassen. Das Ragout wieder beifügen. Die Schale von 1 Zitrone dazureiben. Den Saft von 1 Zitrone auspressen und beifügen. Die Sauce wenn nötig mit noch etwas mehr Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Cherrytomaten halbieren und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Alle Kräuter fein schneiden.

6 Fünf Minuten vor dem Servieren die Cherrytomaten und die Kräuter in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. Wenn nötig nachwürzen und sofort servieren.

Als Beilage passen Kartoffelstock, feine Nudeln oder ein Safranrisotto

## Zutaten

250 g Stangensellerie  
2 Zwiebeln, gross  
4 Knoblauchzehen  
1.5 kg Kalbsragout  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
2 Esslöffel Bratbutter  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
3 dl Noilly Prat, (trockener Wermut); ersatzweise weisser Portwein  
5 dl Gemüsebouillon  
3 dl Rahm  
1.5 Zitrone, (siehe Einleitungstext)  
400 g Datteltomaten, ersatzweise Cherrytomaten, (siehe Einleitungstext)  
1 Bund Dill  
1 Bund Kerbel  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
1 Bund Schnittlauch