

Kalbsragout in Milchsauce mit Speck und Salbei

Für 4 – 5 Personen



Zutaten

- 2 Zwiebeln, mittelgross
- 1 Rüebli, gross
- 0.5 Knollensellerie, klein
- 1 kg Kalbsragout
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 3 Esslöffel Bratbutter
- 7 dl Milch
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Zweige Salbei
- 1 Messerspitze Muskatnuss, gemahlen
- 1.5 dl Rahm
- 8 Tranchen Bratspeck
- Salbeiblättchen, nach Belieben, zur Dekoration

Zubereitung

1 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Rüebli und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

2 Das Kalbsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter 1 Esslöffel Bratbutter erhitzen und 1/3 der Fleischwürfel darin rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Mit den restlichen 2 Portionen Fleisch gleich verfahren.

3 Im Bratensatz Zwiebeln, Rüebli und Sellerie unter Wenden kräftig andünsten. Dann das Kalbsragout wieder beifügen.

4 Die Milch in einer separaten Pfanne aufkochen, dann über das Fleisch und das Gemüse giessen. Es soll knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nelken, Lorbeer, Salbei und Muskat beifügen. Das Ragout zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. **Achtung:** Nicht erschrecken, wenn die Milch gerinnt und unansehnlich wird!

5 Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abspülen und zugedeckt warm stellen.

6 Die Schmorflüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb in eine grosse Pfanne abgiessen. Den Rahm beifügen und alles so lange einkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.

7 Inzwischen die Specktranchen in feine Streifen schneiden. In einer kleinen Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8 Im Speckfett die Salbeiblättchen knusprig braten. Ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9 Die Sauce wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ragout wieder beifügen und nochmals gut heiss werden lassen. Am Schluss mit den Speckstreifen und Salbeiblättchen bestreuen.