Kalbsvoressen mit Pilzen (von der Kalbsbrust)

Schon öfters war mir das Kalbsvoressen etwas zu trocken geraten. Vermutlich neigen viele zum Schmoren geeignete Stücke vom Kalb generell zur Trockenheit. Bei meinem letzten Kalbsragoût (Blanquette de Veau) habe ich das Fleisch von der Haxe genommen. Das war sehr gut geworden, saftig und aromatisch. Diesmal habe ich ein Stück von der Kalbsbrust zu einem Ragoût geschnitten. Die Kalbsbrust ist ordentlich von Fett durchzogen und hat einen hohen Anteil an Bindegewebe. Sie muss darum recht lange geschmort werden, auch wenn sie als Ragoût zubereitet wird. Es hat mich überzeugt: Saftig und ein guter Fleischgeschmack. Natürlich sind die Fettschichten (so viele sinds auch wieder nicht) nicht jedermans Sache, wer sie nicht mag, schneidet sie vor dem Essen weg (ich nicht).

Um dem Kalbfleisch einen kräftigeren Geschmack zu geben, hab ich vorab knapp 2 Esslöffel Mehl in der trockenen Bratpfanne hellbraun geröstet, dann die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit dem gerösteten Mehl eingerieben. Die so vorbehandelten Fleischstücke haben beim Anbraten sehr schnell ein schöne Farbe angenommen und auch der Duft aus der Bratpfanne liess eine gute Vorahnung auf das Voressen aufkommen.

Zutaten

500g	Kalbsbrust in Würfel geschnitten
2El	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
1	Grosse Zwiebel
3	Stengel Stangesellerie
3	Knoblauchzehen
6	Blätter frischer Salbei
4	Lorbeerblätter

8	Nelken
150g	Pilze: Champignons und Kräuterseitlinge
2dl	herber Weisswein (Sauvignon blanc)
4dl	Hühnerbouillon

Zubereitung

Mehl in der trockenen Bratpfanne haselnussbraun rösten. Etwas auskühlen lassen.

Fleischwürfel salzen und pfeffern und mit dem gerösteten Mehl einreiben.
In Bratbutter portionenweise anbraten und in den Schmortopf geben.

Nochmals etwas Butter in die Pfanne geben und die in Streifen geschnittene Zwiebel anrösten bis sie braune Spuren zeigt. In Würfel geschnittener Stangensellerie und sehr grob gehackter Knoblauch zugeben. Salbeiblätter in grobe Streifen schneiden, Pilze in grobe Stücke schneiden, beides zugeben. Alles zusammen etwa 2-3 Minuten dünsten und mit Weisswein ablöschen. Einkochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und zum Fleisch geben.

Mit Hühnerbouillon auffüllen bis das Fleisch grad so knapp bedeckt ist. Lorbeerblätter und Nelken in einen Gewürzbeutel füllen und in das Ragoût geben.

Das Voressen zugedeckt ca. 1 1/2 - 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Mehl haselnussbraun rösten

Kalbsvoressen würzen und mehlen