

Kalbfleisch mit Morcheln

Veau aux Morilles

Zutaten für 4 Personen

300 g	frische Morcheln, sorgfältig geputzt
50 g	Entenschmalz (oder 40 ml Olivenöl)
	Salz
	Pfeffer
1 kg	Kalbfleisch, Nacken oder Brust, pariert und in 3 cm große Würfel geschnitten
1	Zwiebel mit 2 Nelken gespickt
200 ml	Bergerac sec oder einen anderen trockenen Weißwein
3	Karotten, in Scheiben geschnitten
1	Kräutersträußchen, bestehend aus einem Lorbeerblatt, einigen Zweigen Thymian und Petersilie, evtl auch Rosmarin, Estragon, Basilikum und Liebstöckel
50 g	Butter
50 g	Mehl
2	Eigelb
200 ml	Crème Fraîche

Zubereitung

Morcheln in einer Pfanne 5 Minuten, in Entenfett dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Kalbfleischwürfel in einer Kasserolle mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, abschöpfen. Bestickte Zwiebel mit Wein, Karotten und dem Kräutersträußchen zum Fleisch geben. Salzen und pfeffern und zugedeckt eine Stunde köcheln lassen,

In einer zweiten, recht tiefen, Pfanne Butter schmelzen lassen und mit dem Mehr verrühren. Mit einer kleinen Menge des Kalbfleischkochwassers zu einer gebundenen Mehlschwitze aufkochen.

In einer Schale die Eigelbe mit der Crème fraîche verrühren und löffelweise vorsichtig und unter ständigem Rühren mit einem großen Teil des Kalbfleischkochwassers verlängern, so dass das Eigelb nicht stockt. Die so entstandene Eigelb-Crème fraîche-Mischung in die Mehlschwitze rühren. Gedünstete Morcheln dazugeben. Die nun zu einer dickcremigen Sauce gewordenen Mehlschwitze salzen und pfeffern. Kalbfleischwürfel aus der Kasserolle nehmen und kurz abtropfen lassen.

Sauce in eine vorgewärmte Schüssel füllen, die Fleischwürfel dazugeben und servieren,

Tipp: Werden getrocknete Morcheln verwendet, diese mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt eine Stunde quellen lassen. Das aromatisierte Wasser, in dem sie gelegen haben aufbewahren und gegebenenfalls einfrieren; es kann für Risotto oder eine Suppe verwendet werden.