

Ragout von Kalbsbäckchen

(für 8 Personen)

2 kg teil-parierte (etwas Sehne sollte noch dranbleiben) Kalbsbäckchen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Esslöffel Mehl
8 Esslöffel Olivenöl
200 g gewürfelte rote Zwiebel
400 g gewürfelte Karotten
200 g gewürfelter Knollensellerie
2 Stangen gewürfelter Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
3 l kräftiger Rotwein
2 l Kalbsfond
3 kleine Dosen Tomaten
4 Lorbeerblätter
2 Rosmarinzweige
2 geschälte rohe Kartoffeln

Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen
in Mehl wälzen
im heißem Olivenöl scharf anbraten
Gemüse hinzufügen, langsam mitrösten
Knoblauch hinzufügen
mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren
Dosentomaten hinzufügen, Kalbsfond angießen
Lorbeerblätter und Rosmarinzweig hinzufügen
Kalbsbäckchen bei niedriger Hitze etwa 2 Stunden weich kochen
rohe Kartoffeln als Bindung in die Sauce reiben
Fleisch herausnehmen
Sauce durch ein Sieb passieren
auf die gewünschte Konsistenz reduzieren
Kalbswangen wieder darin erwärmen

Gremolata

je 2 Esslöffel fein gewürfelte Karotten, Sellerie und Zucchini
2 gehackte Knoblauchzehen
200 ml Olivenöl
4 Esslöffel Kalbsfond
klein gewürfelte Schale von 2 Bio-Zitronen und 2 Bio-Orangen
4 Esslöffel feingehackte Petersilie
2 Esslöffel gehackte Rosmarinnadeln
Salz
schwarzer Pfeffer

Gemüsewürfel und Knoblauch in 2 Esslöffel Olivenöl anschwitzen,
mit Kalbsfond ablöschen
abkühlen lassen
mit restlichem Olivenöl verrühren
Orangen- und Zitronenschale, Petersilie und Rosmarin einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen