

# Edles Bremer Kükenragout

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der althergebrachte Klassiker, hier modern überarbeitet

## Zutaten

- 3 -4 Stubenküken à 300-350 g, küchenfertig
- (geht auch mit kleinen Hähnchen)
- 150 g Kalbsbrät vom Metzger
- 200 g blanchiertes Kalbsbries, von äußeren Häuten befreit in 1 cm großen Scheiben
- 150 g gekochte Krebschwänze
- 30 g kleine, eingeweichte Spitzmorcheln
- 200 g gekochte Kalbszunge in Scheiben
- 1 Bund Suppengrün
- 50 g Butter
- 200 g gleichmäßig kleine Champignonköpfe
- 250 g grüner Spargel
- ½ Becher Sahne
- 3 Eigelbe
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Zitrone
- ¼ l trockener Weißwein
- ca. 60 - 70 g Mehl
- Salz, Pfeffer und etwas Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Stubenküken:

### **Schritt3**

Ca. 2 l kochendes Salzwasser mit dem Suppengrün,

### **Schritt4**

Mit 1 - 2 Lorbeerblättern und 3 - 4 Nelken ausgarnieren und die gut ausgewaschenen Stubenküken dazu geben; leise ca.

### **Schritt5**

25 min. „köcheln“ lassen.

### **Schritt6**

Nicht übergaren, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, die Haut entfernen, Keulen und Brüste auslösen.

### **Schritt7**

Die Unterkeulen von den Oberkeulen trennen, die Brüstchen einmal halbieren, zunächst an die Seite stellen.

### **Schritt8**

Den Fond ca. 15 min. leise einkochen lassen.

### **Schritt9**

Das Kalbsbrät:

### **Schritt10**

Das Kalbsbrät von Metzger mit etwas Flüssiger Sahne verfeinern, aufarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und in etwas von dem Stubenkükenfond, 2 - 3 min. pochieren.

### **Schritt11**

Kalbsbries und Zunge:

### **Schritt12**

Die gekochte Kalbszunge und den Kalbsbries in Scheiben schneiden.

### **Schritt13**

Der Spargel und die Morcheln:

### **Schritt14**

Den grünen Spargel herkömmlich im unteren Drittel schälen und

### **Schritt15**

„al dente“ garen. Schräg in 3 cm große Stücke schneiden.

## **Schritt16**

Die eingeweichten Morcheln 3 - 4 min. im Stubenkükenfond blanchieren, ebenso die Champignonköpfe.

## **Schritt17**

Der Soßenansatz:

## **Schritt18**

Die Butter zerlassen und das Mehl dazu geben, mit einem Schnee -

## **Schritt19**

besen verrühren, mit dem eingekochten Fond aufgießen.

## **Schritt20**

Glatt rühren und ca. 10 min. „auskochen“ lassen,

## **Schritt21**

Den Zitronensaft und Crème fraiche dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken.

## **Schritt22**

Die Stubenküken, die Champignonköpfe, die Spargelstücke, die Brätnocken, die Krebschwänze und die Morcheln wieder dazu geben und „sanft erhitzen“

## **Schritt23**

Den Weißwein mit den Eigelben verquirlen und Alles legieren, auf keinen Fall mehr kochen lassen.

## **Schritt24**

Die Kalbsbriesscheiben salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In heißer Butter ca. 2 min. von jeder Seite goldgelb heraus braten

## **Schritt25**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt26**

Das Ragout portionieren, die Klöschen, die Krebschwänze, die erwärmten Zungenscheiben, sowie die Kalbsbriesscheiben dazu setzen und traditionell mit Butterreis zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, edel, modern überarbeitet, sicherlich nicht für jeden tag, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-bremer-kuekenragout/>