

Feines Kalbsblanquette mit Frühlingsgemüse und Curryreis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klassisch, leicht und stimmig und sooooo lecker !

Zutaten

- 600g schiere Kalbsschulter
- 2 Bund kleine Frühlingsmöhren
- 200 g Romanesco in Röschen geschnitten
- 250 g weißer Spargel
- 100 g extra kleine Champignonköpfe
- 1 Becher Crème fraîche
- 50 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1/8 l Sahne
- 4 cl trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- 1 gespickte Zwiebel
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die schiere, parierte Kalbschulter in 2 x 2cm große Würfel schneiden und für 1 min. in kochendes Salzwasser geben, sofort abschütten, kurz kalt abspülen.

Schritt3

Erneut in kochendes Salzwasser geben, das mit einer gespickten Zwiebel, 1 - 2 Lorbeerblättern, 2 - 3 Nelken und einige Pfefferkörner

Schritt4

aus garniert ist. Leise 35 - 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Schritt5

Das Gemüse:

Schritt6

Waschen, putzen und schälen.

Schritt7

Die kleine Frühlingsmöhren mit wenig Grün, ganz lassen.

Schritt8

Den Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt9

Den Romanesco in mundgerechte Röschen schneiden, die kleinen Champignonköpfe ganz lassen.

Schritt10

Alles in kochendem Salzwasser nacheinander "al dente" blanchieren.

Schritt11

Die Soße:

Schritt12

30 - 40 g Butter auslassen und soviel Weizenmehl dazu geben, wie von der Butter gebunden, aufgenommen wird.

Schritt13

Mit dem Kalbsfond, Crème fraiche und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren und ca. 10 - 15 Minuten auskochen, reduzieren lassen.

Schritt14

Ev. mit Salz, Pfeffer und Saft einer 1/2 Zitrone nachschmecken; das Fleisch wieder dazu geben.

Schritt15

Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und das Blanquette legieren.

Schritt16

Keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Das in Butter geschwenkte Gemüse über / an das Fleisch geben, oder vorsichtig unterheben und als appetitlich buntes Kalbsblanquette mit einem herzhaften Curryreis servieren.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** frühlingsgemüse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-kalbsblanquette-mit-fruehlingsgemuese-und-curryreis/>