

Blanquette de veau et les légumes de printemps

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

	Kalbfleisch
	Frühlingsgemüse (je nach Fang)
	Spargelsud (hergestellt aus Rüstabfällen vom Spargelgang)
	Hühnerboullionpulver
1	Zwiebel gehackt
	Butter zum Anbraten
	Mehl
1 - 2 dl	Weisswein
	Crème fraîche
	Kerbelblättchen (Garnitur)
	Mehlige Kartoffeln
	Milch
	Butter
	Muskatnuss

Zubereitung:

Spargelabfälle in ausreichend Wasser (nicht salzen) ca. 20 Minuten auskochen. Absieben und Abfälle gut ausdrücken. Etwas davon an die Risotto – Leute abgeben.

Fleisch in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Sehnen, etc. wegschneiden.

In einem grossen Topf Wasser zum Sieden bringen. Fleischstücke im kochenden Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken.

In einem grossen Topf die Zwiebel in etwas Butter glasig werden lassen. Mit Mehl bestäuben und etwas anziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen. Spargelsud (falls nötig noch zusätzliches Wasser) und Bouillonpulver begeben und aufkochen. Crème fraîche dazugeben.

Sollte eine gut gebundene „Bechâmel“ werden. Blanchierte Fleischwürfel dazu und alles leicht köcheln lassen, so lange wie möglich. Vor dem Anrichten je nach individueller Garzeit die geputzten Gemüse dazugeben und bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Kartoffelstock herstellen. Kartoffeln gut ausdampfen lassen. Sollte zeitgleich mit Gemüse fertig sein.

Auf dem Teller ein Kartoffelstockseeli machen, mit dem Blanquette umgiessen. Garnieren.