

Kalbsragout an Edelbitterschokoladesauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Kalbsragout
Bratöl
1 Schalotte
½ dl Portwein
2 dl Kalbsfond
70 g Edelbitterschokolade
1 EL Essig Balsamico di Modena
Pfeffer
Salz
wenig Limettensaft

Zubereitung:

Ragout würzen und in wenig Öl anbraten anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Schalotte fein schneiden und in der selben Pfanne andünsten. Den Portwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen anschließend das Fleisch wieder dazugeben und zusammen mit dem Kalbsfond während 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Schokolade dazugeben und 30 Minuten weiter köcheln lassen. Den Balsamico hinzufügen und mit Pfeffer und Salz wenn nötig abschmecken und mit dem Limettensaft verfeinern.