

Kalbsragout mit Trauben und Mandeln



Zutaten:

Für 4 Personen

- 750 g Kalbfleisch, ohne Knochen (z.B. aus der Schulter)
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Salbei
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- Salz & schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- 500 ml Kalbsfond (Glas)
- 1/2 Biozitrone (Saft & Schale)
- 125 ml Vin Santo (ital. Dessertwein)
- 75 g Mandelkerne (geschält)
- 300 g Weintrauben (hell, möglichst ohne Kerne)

Zubereitung:

Kalbfleisch abspülen, trocken tupfen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen, Salbei abspülen und trocken tupfen.

Öl und Butter in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin braun anbraten, sehr klein geschnittene Schalotten und Knoblauchzehe sowie Salbei und Tomatenmark kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fond ablöschen, Zitronensaft und -schale sowie Vin Santo hinzufügen.

Topfdeckel auflegen und alles zusammen bei niedriger Temperatur 40-50 Minuten schmoren.

ODER das Ragout zugedeckt im Backofen bei 180° C (bei Umluft 160° C) etwa 45 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Trauben abspülen, halbieren und ggf. entkernen.

Mandeln und Trauben unter das Ragout mischen. Ohne Deckel etwa 5 Minuten sämig einköcheln lassen (evtl. noch etwas andicken). Ragout nochmals abschmecken.

Mit den gewünschten Beilagen servieren.

Guten Appetit 😊