

"Blanquette"
(helles Fleischragout) mit Canelo-Pfeffer

Blanquette ist ein klassisches französisches Rezept für ein sonntägliches Fleischragout, bei welchem helles Fleisch in Weißwein geschmort und zum Schluss mit Ei legiert wird. Ich habe es mit chilenischem Canelo-Pfeffer gewürzt, der eine etwas meerrettich-ähnliche Schärfe hat, was zum hellen Ragout sehr gut passt. Canelo-Pfeffer ist übrigens etwas ganz Seltenes und gilt als Gourmet-Gewürz.

Für 4 Personen:

1 kg Kalbfleisch (Oberschale) oder Putenkeule (ohne Knochen)
Neutrales Öl zum Anbraten
1 Lorbeerblatt*
Meersalz*
3 Teel. Canelopfeffer *
1 Zwiebel, gehackt
3-4 Möhren in Scheiben
1-2 Handvoll Champignons in Scheiben
trockener Weißwein*
Wasser
1 Essl Mehl
Schlagsahne
1-2 Eigelb
gehackte Petersilie

_____ *in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Das Fleisch in grobe (wie Gulasch) Würfel schneiden und in heißem Fett von allen Seiten hellbraun anbraten. Die gehackte Zwiebel und die Möhrenscheiben zufügen, durch rösten, alles mit Mehl bestäuben und mit Wasser und Weißwein ablöschen und aufgießen, bis die Fleischstücke fast bedeckt sind. Salz, Lorbeerblatt und Canelo-Pfeffer zufügen.

Nun ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren (Pute evtl. kürzer). Vor Ablauf der Garzeit die Pilze vorbereiten und das Eigelb mit Schlagsahne in einer Tasse verquirlen. Hitze ausschalten und die Champignons sowie Schlagsahne mit Ei einrühren. Das Blanquette darf jetzt nicht mehr kochen! Mit Salz und Canelopfeffer abschmecken, mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und mit Hom Mali Reis* servieren.

Dazu passt ein französischer Weißwein (z.b. Muscadet*) oder ein leichter trockener Rotwein.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!

