

Sanft geschmortes Kalb-Ragout mit getrüffelnder Polenta

Für 4 Personen

Für das Ragout:

400 g Kalbsfleisch	2 Schalotten	2 St. Staudensellerie
Salz	Pfeffer	Öl
1 TL Tomatenmark	1 Tasse Sherry	200 ml Gemüsebrühe
200 ml passierte Tomaten	1 EL Rosinen	1 EL Mandelblättchen

Für die Polenta:

300 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Salz
100 g Maisgrieß	1 Thymianzweig	1 Knoblauchzehe
3 EL Parmesan	2 EL eingel. Trüffel	

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte schälen und würfeln, Staudensellerie ebenfalls würfeln. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, Fleisch und Gemüse darin rundherum schön anbraten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Kurz mitrösten. Mit Vin Santo, Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen. Mit dem Deckel verschließen und 2 Stunden sanft köcheln lassen. Alternativ das Fleisch im Bräter anbraten und alles bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 2 Stunden im Ofen schmoren. Die Rosinen in etwas Wasser einweichen und mit den Mandelblättchen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem schweren Topf Geflügelbrühe und Sahne aufkochen. Die Hitzezufuhr reduzieren, das Salz dazugeben und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgrieß einrieseln lassen. Mit einem Deckel verschließen, die Hitzezufuhr noch weiter reduzieren und die Polenta 10 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich rühren. In der Zwischenzeit die Thymianblättchen vom Zweig streifen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Thymian, Knoblauch, Parmesan und Trüffel unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und Polenta mit geschlossenem Deckel weitere 10–15 Minuten ziehen lassen, gut durchrühren, mit Salz abschmecken und mit dem Ragout servieren.

Christian Henze am 09. Februar 2018