



Heinz Vorhofer

La riseria Testimonial und Küchenchef, Tertianum Bellerive, Luzern

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit



Weisses Limetten-Kalbsragout mit Kapern

1 kg Kalbfleisch, z. B. Brust, Schulter, in 3 cm grossen Würfeln
60 g Butter
4 EL Mehl
1 Becher (1,8 dl/180 ml) Halbrahm
1 Gläschen (50 g) eingelegte Kapern
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Limette / Limone, in feinen Schnitzen, für die Garnitur

Gewürzbrühe
1 1/4 l Gemüsebrühe
2 Limetten, halbiert, Schalen und Saft
1 geschälte Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1/3 Bund Estragon
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
5 schwarze Pfefferkörner

In einem grossen Kochtopf sämtliche Zutaten für die Gewürzbrühe aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren, die Brühe zurück in den Topf giessen. Kalbsragout zufügen, aufkochen, den Schaum abschöpfen. Das Ragout bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde kochen. Butter in einer separaten Pfanne nicht zu stark erhitzen, das Mehl zufügen und unter Rühren etwa 2 Minuten anschwitzen, ohne es braun werden zu lassen. Etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in ein feines Sieb geben, die Brühe auffangen, 7 dl/700 ml abmessen, wenn nötig mit Wasser ergänzen. Brühe unter Rühren zur Mehlschwitze geben, unter ständigem Rühren aufkochen, bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen. Rahm und Kapern samt Flüssigkeit unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Ragout zufügen, nochmals erhitzen. Mit den Limettenschnitzen garnieren.

Tipp: das Fleisch eignet sich sehr gut zum Garen in einem Duromatic (Dampfdruck-Kochtopf). Bei zwei sichtbaren Ringen beträgt die Garzeit noch rund 30 Minuten. Zum Ragout passt der Reis "la riseria" Basmati oder Jasmin.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

