**Step by Step Anleitung Kalbsblankett mit Gemüse**

Zutaten für 4 Personen

720g Kalbsschulter,

dressiert

1l Kalbsfond, hell

20g Weisswein

80g Karotten, geschält

80g Perlzwiebeln,

geschält

80g Knollensellerie,

geschält

80g Pfälzer Rüben,

geschält

40g Lauch, junger,

gerüstet

0.40 Stk. Gewürzsäcklein

Schnittlauch

Sauce:

16g Butter

20g Weissmehl

80g Saucenhalbrahm, 25%, eingedickt

4g Zitronensaft, frisch

**Schritt 1**

Kalbsschulter in 30g schwere Würfel schneiden.

**Schritt 2**

****Das Fleisch im heissen Salzwasser zuerst blanchieren, abschütten, heiss-kalt abspülen.

**Schritt 3**

Karotten, Pfälzer Rüben und Knollensellerie mit dem Demidoff-Messer in 2 x 2 x 1 cm grosse Stücke schneiden.

**Schritt 4**

Lauch waschen und in Rauten von 2cm Seitenlänge schneiden.

**Schritt 5**

Gewürzsäcklein mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Thymian und weissen Pfefferkörnern bereitstellen.

**Schritt 6**

Schnittlauch fein schneiden.

**Schritt 7**

Butter schmelzen, Weissmehl beigeben, leicht dünsten und erkalten lassen.

**Schritt 8**

Kalbsfond, Weisswein und Gewürzsäcklein zusammen aufkochen.



**Schritt 9**

Das Fleisch dazugeben, aufkochen, abschäumen und 35 Minuten sieden.



**Schritt 10**

Danach das Gemüse in einem Siebeinsatz zusammen mit dem Fleisch weich sieden ( Lauch etwas später beigeben).



**Schritt 11**

Das Gemüse herausnehmen und zudecken.

**Schritt 12**

Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit wenig Garflüssigkeit zugedeckt warm stellen.

**Schritt 13**

Das Gewürzsäcklein entfernen und den Fond bis zu 1/3 einkochen lassen.

**Schritt 14**

Den heissen Fond unter Rühren in den kalten Roux beigeben und zum Siedepunkt bringen.

**Schritt 15**

20 Minuten kochen lassen, des Öfteren abschäumen.

**Schritt 16**

Die Sauce Mixen, wenn nötig durch ein Etamine (Passiertuch) passieren oder durch ein Haarsieb.

**Schritt 17**

Saucenhalbrahm und Zitronensaft beigeben.

**Schritt 18**

Fleisch und Gemüse abschütten, in die Sauce geben und abschmecken.



**Schritt 19**

Blankett anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.



**Mise en Place Liste:**

* 2 mal 1/3 GN  
  Schaumkelle
* 2 Stielkasserollen
* Abtropfsieb
* Butter
* Demidoff-Messer
* Gewürzsäcklein (Lorbeer, Nelken, Weisse Pfefferkörner, Thymian)
* Hand
* Handmixer
* Kalbsfond, hell
* Kalbsschulter, dressiert
* Karotten, geschält
* Knollensellerie, geschält
* Lauch, junger, gerüstet
* Passiertuch oder Haarsieb
* Perlzwiebeln, geschält
* Pfälzer Rüben, geschält
* Rührkelle
* Saucenhalbrahm, 25%, eingedickt
* Schnittlauch
* Schnur
* Weissmehl
* Weisswein
* Zitronensaft, frisch