

Kalbsragout mit glasierten Rüeblì und Trockenreis

Rezept/ Zutaten

Kalbsragout

Fond
Knochen
Selleriestücke
Weisswein
Sauce
Fleischfond
Estragon
Whisky
Rahm
Stärke

Glasierte Rüeblì

Zwiebeln
Nelken
Lorbeerblätter
Zucker
Weisswein
Butter

Trockenreis

Wasser
Salz
Dekoration

Zubereitung

Kalbsragout

Im Dampfkochtopf garen. Sauce: Fond siebe, reduzieren, alles zugeben ggf. binden.

Glasierte Rüeblì

Alles ohne Weisswein anbraten, karamellisieren und mit Weisswein ablöschen, langsam reduzieren.

Reis

Reis im Wasser kochen (und dekorieren).