

**Rezept** · Dies ist eines meiner Standardsonntagsgerichte. Entstanden ist es auf einer langen Suche nach einem bestimmten Geschmack, den ich vor vielen, vielen Jahren in einem eher unscheinbaren Restaurant im korsischen Küstenort Algajola fand. Dort stand es als irgendwas mit „Veau“ (also Kalb) und „Corse“ auf der Karte. Ich erinnerte mich nur, dass es gelbe Paprika und grüne Oliven sowie jede Menge Thymian enthielt. Seit gut zehn Jahren habe ich nun mein persönliches Rezept dafür, tue mich aber mit dem Namen schwer. Weil die Soße hell bleibt, ist es eher ein **Blanquette**, aber die Gemüse passen eher zu einem Ragout oder Gulasch. Wie auch immer: Mein korsisches Kalbsragout ist sehr lecker. *[Lesezeit ca. 3 min]*

## Die Zutaten (für vier erwachsene Portionen):

ca. 800 g Kalbfleisch  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2~3 Knoblauchzehen  
3 gelbe Paprika  
ca. 150~200 g grüne Oliven (entsteint)  
1 Glas trockener Weißwein  
ca. 300 ml Kalbsfond  
10~15 Zweige frischer Thymian  
2~3 Lorbeerblätter  
ca. 150 ml Sahne  
Olivenöl, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

## Die Zubereitung

Am besten wird's Fleisch aus der Nuss, die ein Teil der Keule ist. Aber auch Stücke aus dem Nacken und der Schulter gehen. Kauf das Kalbfleisch am Stück, denn das, was die meisten Metzgereien als Kalbsgulasch anbieten, passt nicht oder ist nicht auf die richtige Größe geschnitten. Nachdem du das Stück pariert, also von überflüssigen Häuten und Sehnen befreit hast, schneidest du es in Würfel, die etwa doppelt so groß wie Spielwürfel sind – also nicht in Brocken für ein Gulasch. Die Würfel sollten so groß sein, dass man sie zum Essen nicht zerschneiden muss.

Die Zwiebeln würfelst du nicht zu klein, die Paprika zerlegst du in daumennagelgroße Quadrate. Die Oliven werden geviertelt. Von der Hälfte des Thymians rebbelst du die

Blättchen ab. Damit hast du dein mise-en-place auch schon fertig. Ein Wort zu den Oliven: Die sollten schön groß sein und ruhig in Salzlake gelagert sein. Heißt: Die Oliven aus dem Glas einer guten Marke gehen.

Optimal für die Zubereitung ist ein ovaler Schmortopf – also so etwas wie mein geliebter Pott in Orange von Le Creuset. In dem lässt du drei, vier EL Olivenöl heiß werden, in dem du 1~2 EL Butter schmelzen lässt. Mehliere die Kalbfleischwürfel in einer Schüssel, aber so, dass sie wirklich nur bestäubt sind. Dann brätst du sie portionsweise im Fett an. Bei meinem Herd reicht es, wenn ich die Stufe 6 einstelle. Wichtig ist, dass das Fleisch von außen nicht zu dunkelbraun wird, sondern nur Farbe nimmt und eine Art Kruste bildet. Stell das Fleisch beiseite, wenn alles angebraten ist.

Schwitz nun die Zwiebeln an; eventuell musst du ein bisschen Öl nachfüllen. Die Zwiebelstücke sollen nur glasig werden, auf keinen Fall braun. Das ist ja das Wesen eines Blanquettes, dass alles schön hell bleibt. Als nächstes kommen die Paprikaflecken in den Pott, wo sie ebenfalls eine Weile anschwitzen sollten. Dann wirfst du die Kalbswürfel dazu und hebst alles gleichmäßig durch. Jetzt kannst du schonmal ein erstes Mal salzen, aber eher dezent. Dreh die Platte hoch und löscht nun mit dem Weißwein ab. Ich hab da meistens einen deutschen Kerner als Kochwein, aber viele Sorten würden passen – sie sollten auf jeden Fall trocken und nicht zu fruchtig sein. Wenn der Wein fast verkocht ist, drehst du die Hitze auf Stufe 2 oder 3 und gießt den Kalbsfond an. Der sollte den Topfinhalt nicht ganz bedecken, sondern so zu 80 Prozent. Halbier die Oliven und rühr sie ebenfalls ein. Wirf dann die nicht entlaubten Thymianzweige sowie die Lorbeerblätter ins Getümmel.

Deckel drauf und für ca. 20~25 Minuten schmoren – länger wird das Fleisch nicht brauchen, um gar zu werden. Schau ab und an nach, dass die Sache nicht zu sehr brodelte; wie gesagt: schmoren, nicht kochen. Sind die Würfel gerade richtig, fischst du die Lorbeerblätter und die Thymianzweige raus. Dann gießt du die Sahne an und lässt die Soße bei offenem Pott deutlich reduzieren. Gib gleichzeitig die gezupften Thymianblättchen bei und rühr sie unter. Zuletzt schmeckst du mit Salz, ordentlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle sowie ein paar Spritzern Zitronensaft ab. Ist dir die Soße zu flüssig, kannst du sie gern mit ein wenig (1~2 TL) in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Bei mir ist das ungefähr bei jedem zweiten Mal der Fall.

Meistens serviere ich Bandnudeln dazu, aber es schmeckt auch prima mit Baguette als Beilage. In Korsika hatte ich eine Art Salzkartoffeln auf dem Teller, habe ich hier noch nie gemacht.