



Rouelles de veau au fenouil et citron

Beinscheiben vom Kalb mit Fenchel und Zitrone

Pour 4 personnes:

rouelles de veau, env. 800 – 1000g
 2 fenouils
 2 c. à s. de beurre
 3 c. à s. d'huile d'olive,
 farine
 1 citron non traité
 5 c. à s. de Noilly Prat
 3 gousses d'ail
 1 bouquet garni (persil, laurier, thym et romarin)
 ¼ litre de fond de veau, ou bouillon
 sel, poivre, sucre

Für 4 Personen

Beinscheiben vom Kalb, ca. 800 – 1000 g
 2 Fenchelknollen
 2 EL Butter
 3 EL Olivenöl,
 Mehl
 1 unbehandelte Zitrone
 5 EL Noilly Prat, (Wermut)
 3 Knoblauchzehen
 1 Kräuterstrauß (Petersilie, Lorbeer, Thymian, Rosmarin)
 ¼ Liter Kalbsfond oder -bouillon
 Salz, Pfeffer, Zucker

Preparation:

Mettez le beurre à fondre dans une casserole et versez-le doucement dans un bol pour le séparer du petit-lait. Prélevez le zeste du citron au couteau économe. Pressez le fruit.

Dans une grande cocotte, chauffez l'huile avec le beurre clarifié et dorez-y les tranches de jarret farinées. **Quand elles sont bien colorées**, ajoutez le vermouth, le jus de citron, l'ail pelé et écrasé et le bouquet garni. Salez poivrez, saupoudrez le fond de veau et versez de l'eau à mi-hauteur.

Couvrez et laissez mijoter 45 min.

Coupez la base des fenouils, puis **coupez-les en six dans la hauteur**.

Disposez les fenouils autour des tranches de viande, saupoudrez-les de sucre et ajoutez les zestes de citron.

Couvrez et faites cuire 45 min.

S'il ne reste plus de jus, ajoutez de l'eau avec parcimonie, car il doit avoir presque totalement disparu en fin de cuisson.

Servez vite, très chaud.

Zubereitung:

Schmelzen Sie die Butter langsam in einem Topf und trennen Sie das Milcheiweiß. Reißen Sie Zesten aus der Zitronenschale und pressen Sie die Zitrone aus.

In einem großen Schmortopf erhitzen Sie das Olivenöl und die geklärte Butter. Da hinein geben Sie die mit Mehl bestäubten Beinscheiben. **Wenn sie schöne Farbe angenommen haben**, geben Sie den Wermut, Zitronensaft, gepressten Knoblauch und den Kräuterstrauß hinzu. Salzen und pfeffern Sie und gießen den Fond darüber, ggf. etwas Wasser dazu, dass alles halbhoch bedeckt ist. 45 Minuten **im geschlossenen Topf sanft köcheln**.

Schneiden Sie die Basis der Fenchelknollen heraus und **teilen Sie sie längs in Sechstel**. Geben Sie sie zum Fleisch und bestreuen Sie sie mit etwas Zucker. Zitronenzesten zufügen und im geschlossenen Topf weitere 45 Minuten sanft schmoren. **Wenn**

Bratensaft verbraucht ist, ggf. etwas Wasser nachgießen, die Flüssigkeit kann bis zum Ende der Garzeit beinahe ganz verbraucht sein. Sofort sehr heiß servieren.

Pour servir, manipulez les tranches de jarret avec délicatesse pour que la moelle reste bien dans l'os.

Beim servieren behandeln Sie die Kalbshaxen vorsichtig, damit das Mark im Knochen bleibt.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

