



# Kalbsschulterragout mit Bergkäse-Lauchsauce und Reispraline

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

## Kalbsragout

600 g Kalbsschulter  
2 Schalotten  
1 Karotte  
1 Petersilienwurzel  
100 g Sellerie  
70 g Ländle Butter  
250 g Lauch  
60 g Mehl  
750 g Kalbsfond  
120 g Vorarlberger Bergkäse

Kalbfleisch kurz in kochenden Wasser überkochen und vom Wasser abseihen. Schalotten schälen und mit Nelken spicken. Das gewaschene Gemüse in grobe Würfel schneiden. Bergkäse reiben. Das Fleisch in einem Topf mit kaltem Wasser überdecken und aufkochen. Schaum abschöpfen. Fleisch leicht weiterköcheln und nach ca. 30 Minuten Gemüswürfel, gespickte Schalotten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben. Fleisch weich köcheln. Abpassieren, dabei die Brühe aufbewahren. Fleisch mit Klarsichtfolie abdecken. Lauch in feine Ringe schneiden. Ländle Butter zergehen lassen, 150 g Lauch

beigeben und kurz glasieren. Mehl zufügen und gut verrühren. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Ländle Rahm und geriebenen Vorarlberger Bergkäse beigeben und kurz köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Mit einem Stabmixer fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Fleisch und restlichen Lauch beigeben und durchrühren.



*Unser Tipp*

## Ländle Rheintaler

Garnieren Sie eine Käseplatte mit Nüssen, Ländle Rheintaler, Trauben oder Feigen, Weichkäse und Birnen. Achtung: Wasserreiche Früchte nicht direkt auf den Käse legen, sie hinterlassen hässliche Flecken.

## Reispraline

400g Risotto-Reis  
100 g würziger Käse,  
z.B. Ländle Klostertaler  
60 g milder Käse,  
z.B. Ländle Rheintaler  
2 Eigelb  
40 g Weißbrotbrösel  
Liebstöckel

Risotto-Reis weich kochen und leicht auskühlen lassen. Würzigen Käse in kleine Würfel schneiden und milden Käse reiben. Beide Käsesorten, Brösel, Eigelb und etwas gehackten Liebstöckel durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in kleine Kugeln formen und auskühlen lassen. Die Reiskugeln nun mit Mehl, Ei und Bröseln panieren. In heißem Öl goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

