

# Surf & Turf – Kalbsblanquette mit Pfifferlingen und Krebschwänzen

## Zutaten für 8 Personen:

1,3 kg Kalbsschulter aus der dicken Schulter  
1,2 l Kalbsfond vom LUTZ  
1/4 l trockener Weißwein  
300 g Flusskrebse  
200 g Pfifferlinge  
Gewürzsäckchen: 1 Lorbeerblatt, 2 Pimentkörner, 2 Gewürznelken,  
1 TL weiße Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren 200 g Schalotten  
4 gehäufte EL Mehl  
160 g Butter  
160 g Sahne  
2 EL Öl etwas Zitronensaft  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kalbsschulter parieren, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Mehl bestäuben. Schalotten schälen und fein würfeln. 40 g Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalotten und das Fleisch darin farblos andünsten, bis die entstandene Flüssigkeit sirup-artig reduziert ist. Den Kalbsfond in einem separaten Topf erhitzen. Das Fleisch mit dem restlichen Mehl bestäuben und gut durchmischen. Mit Weißwein und heißem Kalbsfond aufgießen. Aufkochen lassen, abschäumen, das Gewürzsäckchen zufügen und das Blanquette bei reduzierter Hitze zugedeckt etwa 50 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Flusskrebse in Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen und in der restlichen Butter anbraten. Das Fleisch mit der Schaumkelle herausnehmen. Die Sauce mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb gießen. Sahne einrühren, alles aufkochen lassen und die Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Fleisch mit Pfifferlingen und Flusskrebsen wieder in die Sauce geben und das Kalbsblanquette auf vorgewärmten Tellern anrichten.