

## *für Gäste: Kokos-Kalbsragout mit Baumnüssen* *Was Gourmets ins Schwärmen bringt!*

### *La Mise en Place:*

**12 Baumnusshälften, 1 Schalotte, 300 g Kalbsragout zum Schmoren, 2 Frühlingszwiebeln, Butter, 1 TL Honig, 1 TL Curry, Butter, Pfeffermühle, 2 dl Bouillon, 2 dl Kokosmilch**

### *Die Vorbereitung:*

Die Baumnüsse grob hacken. Die Schalotte fein und das Kalbfleisch in Würfel schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Butter schmelzen und darin die Baumnüsse mit Honig und Curry rösten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Im selben Topf nochmals Butter schmelzen und darin Schalotte und Ragout vier Minuten braten. Mit Pfeffer bestreuen. Bouillon und Kokosmilch angiesen und das Ganze zugedeckt 60 Minuten schmoren (evtl. Flüssigkeit nachgiessen!).

Nach 40 Minuten Schmorzeit Zwiebelgrün, Pfeffer und Honignüsse dazu geben.

### *Alternativen und Varianten:*

Statt Zwiebelgrün passen auch Schwarzwurzeln.

### *Das passt dazu:*

Wildreis, Reis oder Kartoffelstock

