Blätterteig-Pastetchen mit Kalbsragout

Fleisch-Gerichte » Kalb

Zutaten (4 Personen)

» 400g Kalbsfleisch
» 1 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 400ml Kalbsfond
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» etwas Friseesalat
» 100g Champignons
» 2 EL Butter/Margarine
» 1 EL Mehl
» 2 Eigelb
» 100ml Schlagsahne
» 8 Pasteten Blätterteig
» 2 TL Kapern
» 2 EL Sherry fino

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fleisch trockentupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin kurz anbraten, salzen, pfeffern. Fond angießen, Lorbeerblatt zufügen und ca. 35min bei kleiner Hitze garen. Fleisch in ein Sieb geben, den Fond auffangen.

2. Ofen auf 80°C vorheizen. Frisee abbrausen, abtropfen lassen. Champignons putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Die Pilze in der Butter kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit dem Fleischfond ablöschen. Soße kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Eigelbe mit Sahne verrühren und langsam in die nicht mehr kochende Soße einrühren.

3. Blätterteig-Pastetchen im Ofen ca. 5min erhitzen. Die Kalbfleischwürfel in die Soße geben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Kapern in das Ragout geben, mit Salz, Pfeffer sowie Sherry kräftig abschmecken. Blätterteig-Pastetchen aus dem Backofen nehmen und auf Tellern anrichten. Das Kalbsragout in die Pastetchen füllen und mit den Friseesalatblättern garniert servieren.

Tipp: Kalbfleisch aus der Keule verwenden.

Nährwerte: 500kcal/E27g/F36g/KH17g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1409

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke