

# Blätterteig-Pastetchen mit Kalbfleisch-Ragout fin

## Für 2 Personen

400 g Kalbfleisch (aus der Oberschale)	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL weiße Pfefferkörner	200 ml Sahne
15 kleine weiße Champignons	200 g Blätterteig	Salz
weißer Pfeffer	1 EL Butter	1 EL Mehl
2 Eigelb	Zitronensaft	Worcestershiresauce

Das Kalbfleisch kalt abbrausen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Die Zwiebel schälen, mit der Gewürznelke spicken, zum Fleisch geben. Ca. 1 TL Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen.

Fleisch aufkochen, evtl. entstehenden Schaum abschöpfen. Temperatur reduzieren und das Kalbfleisch ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze garen.

In der Zwischenzeit Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3). Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut  $\frac{1}{2}$  cm dünn ausrollen. Zunächst so viele Kreise (ca. Ø 6 cm) wie möglich ausstechen. 4 Kreise beiseite legen. Aus übrigen Kreisen jeweils die Mitte ausstechen, sodass Ringe von etwa 1 cm entstehen. Rest Teig übereinander legen, nochmals ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, ebenfalls Ringe ausstechen. Jeden Teigkreis mit 3–4 Teigringen belegen. 1 Eigelb und 1 EL Sahne verquirlen, Pasteten damit bestreichen. Auf mit Backpapier belegtem Backblech ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl überstäuben und hell anschwitzen. Unter Rühren mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Ca. 200 ml vom Kalbskochfond zugießen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Restliches verquirltes Eigelb und übriges Eigelb mit etwas Sauce in einer kleinen Schüssel verquirlen, dann unter die nicht mehr kochende Sauce rühren.

Die Champignons putzen, vierteln und in die Sauce geben. Kalbfleisch abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Kalbfleisch unter die Sauce mischen. Mit Salz, Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken.

Blätterteigpasteten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Mit dem Ragout füllen und sofort anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Juni 2016