

Ragout fin

Für 4 Personen

Für das Ragout:

1 Karotte	60 Knollensellerie	60 g Lauch
600 g Kalbfleisch	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
Salz	1 Lorbeerblatt	½ TL weiße Pfefferkörner
150 g TK-Erbsen	300 g kleine Champignons	1 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 EL Butter	1 EL Weizenmehl, 405
200 ml Sahne	1 Eigelb	1/2 Zitrone

Für die Blätterteig-Pastetchen:

350 g Blätterteig	Weizenmehl, 405	1 Eigelb
1 EL Sahne		

Karotte und Sellerie waschen, schälen, grob würfeln. Lauch putzen, waschen, grob schneiden.

Das Kalbfleisch kalt abbrausen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken.

Die Zwiebel schälen, mit der Gewürznelke spicken und zum Fleisch geben. 1 TL Salz, Lorbeerblatt, Karotte, Sellerie, Lauch und Pfefferkörner zufügen.

Fond aufkochen, dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Temperatur reduzieren und das Kalbfleisch 30 Minuten bei schwacher Hitze garen.

In der Zwischenzeit für die Blätterteigpastetchen den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 5 mm dünn ausrollen. Zunächst so viele Kreise (ca. Ø 6 cm) wie möglich ausstechen. 4 Kreise beiseite legen. Aus den übrigen Kreisen jeweils die Mitte ausstechen, sodass etwa 1 cm breite Ringe entstehen. Restlichen ausgestochenen Teig übereinander legen, nochmals 5 mm dünn ausrollen, ebenfalls Ringe ausstechen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Eigelb und Sahne verquirlen, Teigkreise und -ringe damit bestreichen. Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jeweils mit 34 Teigringen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Pastetchen auskühlen lassen.

Das weich gegarte Fleisch aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen. Vom Kochfond 300 ml abmessen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Erbsen auftauen lassen. Die Champignons putzen und vierteln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Pilze darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl überstäuben und hell anschwitzen. Unter Rühren mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen. 250 ml vom Kalbskochfond zugießen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Eigelb und 50 ml Fond in der Schüssel verquirlen und unter die nicht mehr kochende Sauce rühren. Erbsen und Pilze ebenfalls untermischen.

Abgetropftes Kalbfleisch klein schneiden und unter die Sauce mischen.

Von der Zitronenhälfte den Saft auspressen.

Ragout fin mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Blätterteigpasteten mit dem Ragout fin füllen und sofort anrichten.

Rainer Klutsch am 12. Dezember 2024