

# Blätterteig-Pastetchen mit Gänseklein, gelben Rüben

## Für 4 Personen

Gänseklein einer Gans	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
4 Blätterteigpastetchen	4 gelbe Rüben (Karotten)	1 Schalotte
4 EL Butter	1-2 TL Zucker	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1/4 Bund Petersilie	2 Zweige Estragon	3 EL Butter
150 ml Weißwein	2 EL weißer Balsamico	3 Eigelb

Gänsehals und Magen in einem Topf mit kaltem Wasser (1/2 Liter) aufsetzen. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt kochen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln. Das gewürfelte Gemüse mit den Flügeln mit in den Topf geben und weiterkochen. Sind die Mägen einigermaßen weich (dauert ca. 2 Stunden), die Leber dazu geben und noch ca. 15 Minuten mitkochen. Dann alle gegarten Fleischstücke herausnehmen. Das Fleisch von den Flügeln lösen und klein schneiden. Magen, Hals und Leber in kleine Stücke schneiden. Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Blätterteigpastetchen im Ofen bei ca. 60 Grad erwärmen. Die gelbe Rüben schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Rüben hinzufügen, mit Zucker bestreuen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Rüben weich sind. Dann bei großer Hitze die Flüssigkeit fast einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken, unter die gelben Rüben mischen und abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Estragon unterrühren. Fleischstücke mit etwas Sauce vermischen, dann in die Pastetchen füllen. Pastetchen mit gelben Rüben anrichten, die restliche Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink 29. November 2012