

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Feines Kalbsragout in Blätterteigpasteten

(für 8 Personen als Vorspeise,
für 4 Personen als Hauptgang)

Kochsud

2 Zwiebeln
700 bis 800 ml Wasser
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 Teelöffel Pfefferkörner

Ragout

1 kg Kalbfleisch aus der Keule
500 g Champignons
3 Schalotten
2 Esslöffel Butter

Soße

40 g Butter
50 g Mehl
150 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
etwas Worcestersoße
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

außerdem

8 Blätterteigpasteten (Königinpasteten)



Für den **Kochsud** zum Garen des Fleisches Zwiebeln pellen und in grobe Stücke schneiden. In einem nicht zu großen Topf Wasser mit Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern und Zwiebelstücken aufkochen. Das **Kalbfleisch** hineingeben und 80 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Den Kochsud sieben und ebenfalls erkalten lassen.

Für das **Ragout** das Fleisch in 1 cm kleine Würfel schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten pellen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Pilze darin anbraten. Die Schalotten zugeben.

Für die **Soße** Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben, unter Rühren anschwitzen, nach und nach etwa 500 ml Brühe einrühren. Aufkochen lassen. Weißwein und Sahne zugießen. Die Soße mit Worcestersoße, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die **Pasteten** den Backofen auf etwa 150 °C Umluft vorheizen. Die Pasteten darin knapp 10 Minuten aufbacken und auf vorgewärmte Teller setzen.

Zum **Servieren** das Kalbfleisch und die Champignons unter die Soße heben, kurz aufwärmen lassen. Das Ragout in die Pasteten füllen, etwas überlaufen lassen und den Deckel aufsetzen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen