



Ragout fin

8 Portionen

500g Kalbfleisch aus der Oberschale

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2-3 Gewürznelken

½ TL Pfefferkörner

80 g Butter

50 g Mehl

200 ml Sahne

4-6 EL trockener Weißwein

1 Zitrone

Worcestershiresauce

2 Schalotten

200 g rosa Champignons

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Zucker

8 Blätterteigpasteten (6,5 cm Durchmesser)

Zwiebel ungeschält halbieren oder vierteln

Zitrone auspressen

Schalotten pellen und fein würfeln

Champignons putzen und in Scheiben schneiden

Petersilie schneiden (nicht zu fein)

In einem passenden Topf ca. 1 Liter Wasser aufkochen. Das Fleisch, die Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und 9 g Salz zugeben. Knapp unter dem Siedepunkt 60-75 Min. ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Die Brühe durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und 600 ml abmessen. Aus 50 g Butter und dem Mehl eine Schwitze bereiten, mit der Brühe ablöschen und glattrühren. Die Sahne zugeben und unter gelegentlichem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Wein, Worcestershiresauce, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, die Pilze zugeben und ein paar Minuten braten. Fleisch und Pilze in die Soße geben, kurz erhitzen und noch einmal mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Von den Pasteten die Deckel lösen, Pasteten und Deckel bei 200° im Ofen 3 Min. aufbacken, mit dem Ragout großzügig füllen, mit Petersilie bestreuen und den Deckel auflegen.

Im Original enthält das Ragout Kalbfleisch, Hühnerfleisch und Kalbszunge.