

**Rainer Klutsch
Ragout fin****Donnerstag, 12. Dezember 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für das Ragout

1 Karotte
60 Knollensellerie
60 g Lauch
600 g Kalbfleisch (aus der Keule)
1 Zwiebel (z. B. weiß)
1 Gewürznelke
etwas Salz
1 Lorbeerblatt
½ TL weiße Pfefferkörner
150 g Erbsen (tiefgekühlt)
300 g kleine Champignons
1 EL Butterschmalz
etwas Pfeffer
1 EL Butter
1 EL Weizenmehl, Type 405
200 ml Sahne
1 Eigelb
1/2 Zitrone

Für die Blätterteig-Pastetchen

350 g Blätterteig (frisch oder TK)
etwas Weizenmehl, Type 405 (zum Ausrollen)
1 Eigelb
1 EL Sahne

Zubereitung:

1. Karotte und Sellerie waschen, schälen und grob würfeln. Lauch putzen, waschen und grob schneiden.
2. Das Kalbfleisch kalt abbrausen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken.
3. Die Zwiebel schälen, mit der Gewürznelke spicken und zum Fleisch geben. Ca. 1 TL Salz, Lorbeerblatt, Karotte, Sellerie, Lauch und Pfefferkörner zufügen.
4. Fond aufkochen, dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Temperatur reduzieren und das Kalbfleisch ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze garen.
5. In der Zwischenzeit für die Blätterteigpastetchen den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3).
6. 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 ca. 5 mm dünn ausrollen, ebenfalls Ringe ausstechen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
7. Eigelb und Sahne verquirlen, Teigkreise und -ringe damit bestreichen. Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jeweils mit 3–4 Teigringen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.
8. Pastetchen auskühlen lassen.
9. Das weich gegarte Fleisch aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen. Vom Kochfond ca. 300 ml abmessen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

10. Erbsen auftauen lassen.
11. Die Champignons putzen und vierteln.
12. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl überstäuben und hell anschwitzen. Unter Rühren mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Ca. 250 ml vom Kalbskochfond zugießen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.
14. Eigelb und 50 ml Fond in der Schüssel verquirlen, dann unter die nicht mehr kochende Sauce rühren.
15. Erbsen und Pilze ebenfalls untermischen.
16. Abgetropftes Kalbfleisch klein schneiden und unter die Sauce mischen.
17. Von der Zitronenhälfte den Saft auspressen.
18. Ragout fin mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
19. Blätterteigpasteten mit dem Ragout fin füllen und sofort anrichten.

Pro Portion: 880 kcal/3690 kJ

39 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 61 g Fett