

## Ragout fin im Pastetchen

### Zutaten für (für 4 Personen):

500 g Kalbfleisch,  
1 Zwiebel,  
4 Gewürznelken,  
1 Bouquet garni  
(Petersilienwurzel, Lorbeerblatt, Thymian,  
Lauch, Knollensellerie),  
4 Pfefferkörner,  
4 Blätterteigpastetchen,  
30 g Butter,  
40 g Mehl,  
150 g Erbsen (Tiefkühlware),  
100 g frische Champignons,  
1 EL Butter,  
2 Eigelbe,  
4 EL Weißwein,  
1 Zitrone,  
Salz.



### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und vierteln. In jedes Zwiebelviertel eine Gewürznelke stecken. Das Kalbfleisch mit der gespickten Zwiebel, dem Bouquet garni, den Pfefferkörnern und etwas Salz in einen großen Topf mit 1 Liter Wasser geben. Aufkochen lassen und eine Stunde leicht kochen lassen.

Das Kalbfleisch aus der Brühe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Die Blätterteigpastetchen im Backofen 10 Minuten bei 150 °C erhitzen. Die Butter in einem Soßentopf erhitzen, das Mehl einrühren und mit einem gelochten Rührlöffel und unter ständigem Rühren rösten bis es hellgelb ist. Portionsweise (mit einem Schöpflöffel) ½ Liter der durchgeseihten Fleischbrühe zugeben. Nach jeder Zugabe von Flüssigkeit die Masse so lange kräftig rühren bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Die Mehlschwitze muss nach Zugabe der Flüssigkeit wieder zum Kochen kommen. Die Soße auf kleiner Stufe noch etwa 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Die TK Erbsen unaufgetaut in die Soße geben und 5 Minuten kochen lassen. Die Eigelbe mit 4 EL heißer Fleischbrühe verquirlen und mit dem Schneebesen unter die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein abschmecken. Das Fleisch in der Soße erwärmen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in etwas Butter kurz scharf anbraten.

Die Pastetchen mit dem Ragout füllen, die Champignonscheiben dazugeben und mit Zitronenscheiben garnieren.

Beilage : Grüner Salat, eventuell Basmati-Reis.

Hinweis : Beim Originalrezept kommt noch 250 g Kalbsbries (Kalbsmilch) hinzu, das wir hier weggelassen haben.