

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Kalbsragout unter Blätterteighaube
Kalbsragout unter Blätterteighaube

Zutaten für 4 Portionen

100 g Schalotten,
10 g getrocknete Steinpilze,
800 g Kalbfleisch (Keule oder Schulter),
Salz,
weißen gemahlene Pfeffer,
Cayennepfeffer,
3 EL Öl zum Braten,
ca. 40 g Butter,
5 Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,
200 ml Weißwein,
400 ml Kalbsfond,
400 ml Schlagsahne,
etwas ungespritzte Zitronenschale,
4 Scheiben TK - Blätterteig,
100 g frische Zuckerschoten,
200 g Steinchampignons,
40 g gezupfte Minze ,
etwas Mehl zum Blätterteig bearbeiten,
1 Eigelb,



Zubereitung:

Steinpilze in 100 ml lauwarmen Wasser ca. 10 Min. einweichen. Schalotten fein würfeln. Kalbfleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Fleisch in einer großen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Die Schalotten und Butter zugeben und kurz mit anbraten und mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen. Die Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit zugeben . Außerdem die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt und die Zitronenschale zugeben. Nun die Schlagsahne unterrühren und das Ragout offen bei mittlerer Hitze ca. 70 Minuten köcheln lassen, danach ganz erkalten lassen.

Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten.

Die Zuckerschoten und die Champignons anschließend zum kalten Ragout geben und in 4 ofenfeste Suppentassen füllen. Gezupfte Minze auf das kalte Ragout legen. Die Ränder der Suppentassen gut mit Butter einfetten.

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Die Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche passend zur Größe der Suppentassen ausrollen. Die Teigplatten gut an den Rändern der Formen andrücken. Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen.

Formen auf ein Backblech stellen und im Ofen auf der untersten Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Sofort servieren. Zum Servieren die Blätterteigabdeckung mit einem scharfen Messer dicht an der Oberkante der Suppentassen aufschneiden und hochheben. (Siehe Bildfolge unter Zubereitung)

Servieren Sie dazu selbstgebackene Blätterteigstangen.