



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tortilla-Würfel

Blätterteigpasteten mit Ragout Fin

Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce

Schokoladensoufflé

Zutaten:

Zubereitung:

Blätterteigpasteten mit Ragout Fin

250 g	Kalbsfleisch	
1 Stk.	Zwiebel	
2 Stk.	Nelken	
2 Stk.	Lorbeerblätter	
10 Stk.	Pfefferkörner weiss	
20 g	Butter	
1 EL	Mehl	
50 ml	Rahm	
200 g	Champignons weiss	
3 EL	Weisswein	
	Zitronensaft	frisch
4 Stk.	Blätterteigpasteten	mittlere Grösse
4 Stk.	Zitronenschnitze	dünn
	Petersilie	

Kalbsfleisch mit gespickter Zwiebel (Lorbeer und Nelken), Pfefferkörner und etwas Salz im Wasser ca. 20 Minuten gar kochen.

Das Fleisch abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Den Kalbsfond aufbewahren!!!!

Butter in einer Pfanne zergehen lassen und mit dem Mehl verrühren. Rahm zugeben und gut verrühren.

Mit etwa 150 ml des Kalbsfonds auffüllen.

Die geviertelten Champignons zugeben und weiter köcheln.

Mit Weisswein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer leicht säuerlich abschmecken.

Kalbsfleischwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Blätterteigpasteten im Backofen bei etwa 120 Grad erhitzen.

Ragout Fin in die Pasteten füllen. Mit Zitronenschnitzen und etwas Petersilie garnieren