

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Blätterteigpastete mit einem Frikassee vom Kalbfleisch mit Kapern und Champignons

für 4 Personen:

800 g	Kalbfleisch (z. B. von der Schulter; von Tieren aus tiergerechter Haltung)
200 g	Champignons, geschnitten (1 cm)
2	Schalotten, gewürfelt (5 mm)
200 g	Knollensellerie, gewürfelt (5 mm)
1	Knoblauchzehe, gewürfelt
2 EL	Pflanzenöl
2 EL	Butter
4 EL	Mehl (vorzugsweise Dinkelmehl)
250 ml	trockener Weißwein
0,3 l	Gemüse- oder Fleischbrühe (frisch oder instant)
1	Lorbeerblatt
125 ml	Schlagsahne
2 EL	Kapern
1	unbehandelte Zitrone (Abrieb)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Petersilie zum Garnieren
8	Blätterteigpasteten (fertig kaufen)

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. In heißem Öl braun anbraten, das gewürfelte Gemüse und den Knoblauch dazu geben, 3-4 Minuten mitbraten, dann mit dem Mehl bestäuben und mit dem Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit der Brühe angießen. Das Lorbeerblatt einlegen und unter gelegentlichem Rühren etwa 45 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße fein mixen. Die Sahne und die Kapern zugeben und nach Bedarf noch etwas einkochen lassen, noch etwas Brühe zugeben. Das Fleisch wieder in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken. Die Champignons in heißer Butter etwa 3 Minuten goldbraun anbraten und mit etwas Salz würzen.

Die Blätterteigpasteten mit den Deckeln im auf 150 °C vorgeheizten Backofen in etwa 8-10 Minuten aufbacken. Pro Portion zwei der knusprigen Pasteten auf einen Teller setzen, mit dem Kalbsfrikassee füllen, die gebratenen Champignons darüber geben und die geschnittene Petersilie darüber streuen, den kleinen Deckel darauf setzen und sofort servieren.