

Königinpasteten mit Ragout Fin

Bouchées à la reine avec ragout fin



Zutaten für 3 Personen:

6 Pastetchen
Worchestersauce
Zitronenviertel
Ragout fin:
300 g Schulterfilet vom Kalb
300 g ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1 Ecke Butter
1 größere Schalotte
200 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond
1 EL Mandelsplitter
1 Eigelb
1 EL Mehl
2 EL Crème fraîche
250 g Champignons
2 TL Pfeilwurzelmehl (ersatz-
weise Speisestärke)

1. Die Deckel von den Pastetchen schneiden. Die Pastetchen in eine Auflaufform setzen, warmes Ragout einfüllen, die Deckel wieder aufsetzen und das Ganze im vorgeheiztem Backofen bei 200° ca. 10 Minuten erhitzen.
2. Worchestersauce und Zitronenviertel bei Tisch bereitstellen.

Ragout fin:

1. Schulterfilet sauber parieren und längs der Faser in kleinere Stränge schneiden. Die Stränge quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.
2. Hähnchenoberschenkel enthäuten, auslösen und sehr fein würfeln.

3. In einem Schmortopf die gewürfelte Schalotte in Butter glasig dünsten.
4. Inzwischen die Fleischstückchen salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl portionsweise anbraten.
5. Zum Schluss mit dem Weißwein ablöschen, etwas einköcheln und die Flüssigkeit zusammen mit dem angebratenen Fleisch in den Schmortopf geben. Kalbsfond und Mandelsplitter zugeben.
6. Ein Eigelb mit einem EL Mehl und 2 EL Crème fraîche verrühren und zugeben.
7. Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden,

zugeben. Das Ganze ca. 50 min sanft köcheln lassen.
8. Zum Andicken 2 TL Pfeilwurzelmehl mit kaltem Wasser verrühren, einrühren und 3 min köcheln lassen.

Hinweise:

Als Vorspeise 1 Pastete pro Person, als Hauptspeise 2-3 pro Person rechnen. Als Beilage eignet sich z.B. grüner Salat mit Zitronensauce. Reste kann man aufwärmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023