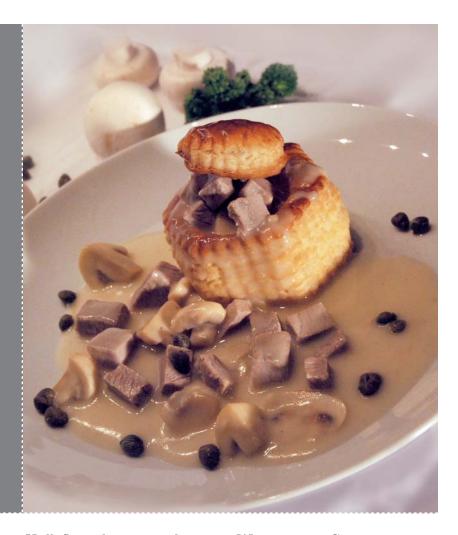
IDEEN ZUM GENIESSEN.

PASTETEN MIT RAGOUT FIN

Ein beliebter Klassiker zu den Festtagen ist das Ragout fin. Man kann es gut vorbeiten und es ist ein leichtes bekömmliches Gericht. Dazu passt ein Feldsalat und ein leichter Weißwein aus der Region.



Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbtafelspitze

etwas Salz

1 Bund Suppengrün

60 g Butter

60 g Mehl

etwas Zitronensaft

1 Sardellenfilet

1 TL Kapern

2 Eigelb

1 Dose Champignons

1 Prise Muskatnuss

6 Blätterteigpasteten Worcestershiresauce Kalbfleisch in gesalzenem Wasser mit Suppengrün garen. Alles Fleisch in Würfelchen schneiden. Mehl in Butter hell anschwitzen, mit 3/4 l Kochbrühe ablöschen, 10 Minuten kochen, mit Zitronensaft, Salz, gehacktem Sardellenfilet und Kapern würzen, verquirltes Eigelb hineinrühren und die geschnittenen Champignons mit dem Fleisch hineingeben. Mit Muskatnuss abschmecken.

6 Blätterteigpasteten im Backofen erwärmen, mit dem Ragout füllen, heiß servieren. Je nach Wunsch Worcestershiresauce dazu reichen.



Frohe Weihnachten und ein gesundes, gutes Neues Jahr und viel Spass beim Geniessen wünscht das gesamte Team der Landmetzgerei Graf.