

IDEEN ZUM GENIESSEN.

PASTETEN MIT RAGOUT FIN

Ein beliebter Klassiker zu den Festtagen ist das Ragout fin. Man kann es gut vorbereiten 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.



LANDMETZGEREI
GRAF
frisch & freundlich

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