



Ragout im Blätterteig

Zutaten:

½ Filet vom Schwein
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl/Fett zum Anbraten
250 g Champignons
1 EL Butter
½ EL Speisestärke
Gemüsebrühe (250 ml)
etwas Weißwein
Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie



Zubereitung:

Die Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden, glasig dünsten und aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch würfeln und unter leichter Hitze anbraten, dieses sollte beim Bratvorgang nicht zu dunkel werden. Ebenso aus der Pfanne nehmen. Champignons putzen und vierteln in der nicht gesäuberten Pfanne anbraten und herausnehmen.

Die Butter schmelzen lassen, ½ EL Speisestärke untermischen und eine Einbrenne herstellen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Mit Weißwein, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Fleisch und die Zwiebel zugeben und bei leichter Hitze köcheln lassen. Dabei auf die Pfanne den Deckel setzen. Nach und nach Champignons zugeben und ziehen lassen bis das Fleisch weich ist. Nochmals abschmecken und in die Pastete füllen. Mit Petersilie garnieren.

Besonderheit:

Blätterteigpasteten kann man recht schnell selbst herstellen. Dafür einen Blätterteig ausrollen und mit einen runden Ausstecher die Form herstellen. Die runde Innenform muss ebenso mit einer etwas kleineren Form ausgestochen werden. Insgesamt benötigt man 2 ganze Flächen und 5 bis 6 mit Loch. Auf den Boden wird mit Eigelb jeweils eine Scheibe mit Loch gesetzt. Für den Deckel kann man Reste für die Verzierung nehmen. Die Pasteten werden dann bei 180 °C für ca. 15 bis 20 Minuten gebacken. Der Deckel ist etwas früher fertig.