



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

„Ragout Fin“

für einen Feiertag nach Mechthild Winterhalter

Zutaten:

500 g	mageres Kalbfleisch von der Schulter oder Nuss
1	Zwiebel geschält – gespickt mit 4 Nelken
3	Lorbeerblätter
100g	Butter
2 EL	Mehl
1 Schuss	Riesling
Salz und Pfeffer nach Belieben - Evtl. Sahne	

*Als Vorspeise
für 8 Personen
(8 Pasteten)
im Hauptgang für
3 Personen*

Zubereitung:

1 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, das Kalbfleisch mit der gespickten Zwiebel und den Lorbeerblättern in den Topf geben und die Temperatur zurückschalten, so dass es nur noch leicht köchelt. Damit bleibt die Saftigkeit des Fleisches erhalten. Die Garzeit beträgt ja nach Fleischstück ca. 1 Stunde.

Wichtig ist, dass das Fleisch nun in der Brühe erkalte, denn dadurch bleibt es saftig und behält seine helle Farbe. Das erkaltete Fleisch kann man dann auch leichter in kleine Würfel schneiden. Danach gießt man die Brühe durch ein Sieb, lässt 100 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen, gibt 2 Esslöffel Mehl dazu, verrührt dies zu einer glatten Masse und füllt, unter ständigem Rühren, langsam ca. 3/8 Liter Brühe auf. Die Restbrühe noch zurücklassen, falls die Konsistenz der Soße zu dick wird. Einen großzügigen Schuss Riesling unterrühren, das gewürfelte Fleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann man noch in Scheiben geschnittene Champignons, die man in etwas Butter angebraten hat, dazugeben. Das ‚Ragout Fin‘ kann gut und gerne 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden; beim Erwärmen fügt man noch etwas Sahne dazu. Buttererbsen sind die ideale Gemüsebeilage.

Mein Tipp:

Die Pastetenfüllung schon 2 Tage vor den Feiertagen zubereiten, dann kommt zum Fest sicher kein Stress auf! Gutes Gelingen wünscht *Ihre Mechthild Winterhalter*