

## Kalbsragout in Blätterteig-Schälchen mit Schwarzwurzel-Sticks

Rezept von Björn Freitag

Dieses Gericht haben wir etwas abgeändert. Es ist ein klassisches Jäger-Gericht aus dem Rheinland das früher mit Kalbskopf und diversen Innereien zubereitet wurde. Wir verwenden heute Kalbsfleisch – es kann aber problemlos auch mit anderen Fleischsorten zubereitet werden.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten:

- 300 g mageres Kalbsfleisch (Oberschale)
- 2 Nelken, 3 Pimentkörner, 3 Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Gemüsebrühe
- 0,1 l Weißwein
- 1 Packung fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal (ca. 250 g)
- Butter zum Einfetten und Braten
- Salz und Pfeffer
- 1 Möhre
- ¼ Stange Lauch (grüner Abschnitt)
- 4 Schwarzwurzeln
- ca. 4 EL Mehl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Schuss Worcestershiresoße

- 2 EL Hartkäse, gerieben
- 4 saure Gurken

### **Besondere Utensilien:**

- Timbale bzw. Terrinenform (rund, Durchmesser ca. 8 cm)
- Blech mit Backpapier
- Gummihandschuhe
- Schaumkelle
- Haarsieb

### **Zubereitung:**

- Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen (vgl. Angaben des Blätterteig-Herstellers)
- **Fleisch** nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden und in einen mittelgroßen Topf geben.
- Alle Gewürze, Brühe und Wein zufügen, alles erhitzen und das Fleisch ca. 30 Minuten simmern, also leise köcheln lassen.
- **Hinweis:** An der Oberfläche setzt sich nach einiger Zeit Eiweiß ab, diesen unansehnlichen Schaum immer wieder mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen.
- **Für die Blätterteig-Schälchen** die Timbale von außen mit reichlich Butter einfetten.
- Blätterteig halbieren, jede Hälfte quadratisch zurechtschneiden und dann die Förmchen von außen damit ummanteln. Teig gut festdrücken.
- Förmchen der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und rund 10 Minuten (nach Herstellerangaben auf der Packung) goldbraun backen.
- Danach aus dem Ofen holen und noch auf den Förmchen abkühlen lassen.
- **Tipp:** Den restlichen Teig nach Belieben formen und im Ofen mitbacken.
- **Für das Gemüse** etwas Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen, dann kräftig salzen.
- Möhren schälen und kleinschneiden und in dem Wasser garen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.
- Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, in dem Möhren-Wasser ebenfalls bissfest garen und abkühlen lassen.
- Handschuhe anziehen und die **Schwarzwurzeln** (z.B. über einem Teller oder über der Spüle) schälen, dann in ca. 5 cm lange Sticks schneiden und in dem Gemüsewasser bissfest garen.
- 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Schwarzwurzeln aus dem Wasser nehmen und in Mehl wenden, dann in der Butter bei mittlerer Hitze rundherum kross anbraten.
- 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

- Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und in die Pfanne geben, mit einem gestrichenen Esslöffel Mehl und dem Paprikapulver bestäuben und kross anbraten.
- Fleischsud durch ein Sieb in eine Karaffe o.ä. abseihen und nach und nach unter Rühren zum Fleisch gießen, so dass sich das Mehl klümpchenfrei auflöst.
- Soße einige Minuten einkochen lassen, dann Crème fraîche unterziehen.
- Mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresoße abschmecken.
- Gegarte Möhren und Lauch dazugeben und kurz warm werden lassen.
- Die Blätterteig-Schälchen mit Ragout füllen, die Gurkenscheiben obendrauf platzieren und etwas Käse drüber streuen – **Mahlzeit!**

**Hinweis:** Das Gericht schmeckt auch ohne die Schwarzwurzeln, falls Sie diese saisonbedingt nicht bekommen.