

## Kügeli-Pastete Luzerner Art

### Für zwei Personen

100 g Schweinebacken, am Stück	100 g Kalbsbacken	100 g Kalbsbries
130 g Kalbsbrät	1 Blätterteig	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	40 g Rosinen	50 g weiße Champignons
2 Eier	20 g Mehl	50 g Butter
100 ml trockener Weißwein	300 ml Rinderfond	300 ml Gemüsefond
100 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Msp. Safran-Fäden
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Pastete aus dem Blätterteig zwei ungleichgroße runde Stücke ausstechen. Das kleinere für den Boden und das andere für den Deckel. Den Pastetenboden auf ein mit Backpapier bedecktes Küchenblech legen, mit Seidenpapier eine Kugel formen und diese auf den Teigboden legen. Die Eier trennen. Anschließend den Blätterteigrand des Pastetenbodens mit etwas Eigelb bestreichen, den größeren Teil des Teiges darauf legen und den Rand anpressen. Aus den Teigresten der Pastete nach Phantasie-Figuren ausstechen und damit das Gebäck verzieren. Abschließend die Pastete nochmals mit Eigelb bestreichen und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Den Deckel mit einem spitzen Messer aufschneiden und die Papierkugel sorgfältig Stück für Stück herausziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne andünsten. Das Kalb- und Schweine-Fleisch waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden, begeben und kurz mitbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, die Rosinen begeben und das Ganze etwa zehn Minuten dünsten. Aus dem Kalbsbrät kleine Kugeln formen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und darin die Kalbsbrät-Kugeln etwa zehn Minuten bei geringer Temperatur ziehen lassen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, das Kalbsbries von den feinen Häutchen befreien und im Gemüsefond nicht ganz durchgaren. Das gedünstete Fleisch und die Brät-Kugeln in eine Schüssel geben und den Sud von beiden zusammengießen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in der übrigen Butter kurz andünsten, anschließend leicht mit Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Sudes ablöschen. Danach kurz aufkochen, die Schlagsahne und das Eigelb vermengen und damit die Soße legieren. Die Hälfte der Safran-Fäden begeben und nochmals gut vermengen. Abschließend das Fleisch mit den Rosinen, das Kalbsbrät und die Bries in die Soße mit den Champignons geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Die Füllung heiß in die Pastete geben und den Deckel aufsetzen. Die Pastete auf Tellern anrichten und mit den restlichen Safran-Fäden garnieren.

Peter Loetscher am 03. Januar 2011