

Pastete mit Kalbfleisch-Ragout, Feldsalat mit Haselnüssen

Für zwei Personen

Für die Pasteten:

250 g Kalbfleisch	50 g durchw. Speck	4 Blätterteigpasteten
100 g weiße Champignons, frisch	2 Zwiebeln	2 EL Stärke
Butter	Milch	100 ml Sahne
250 ml Kalbsfond	1 Schuss trockener Weißwein	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	150 g durchw. Speck	50 g Haselnüsse
1 unbehandelte Zitrone	3 EL neutrales Öl	2 EL Nussöl
2 EL milder Weißweinessig	schwarzer Pfeffer	Salz

Zum Garnieren:

1/2 Bund glatte Petersilie	1 unbehandelte Zitrone	1 Schuss Worcestersauce
----------------------------	------------------------	-------------------------

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Ragout die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden. Den Speck würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Speck sowie die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend das Kalbfleisch hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons verlesen und putzen. Die Champignons mit dem Fond in die Pfanne geben und alles zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit kalter Milch anrühren und das Ragout damit binden. Anschließend mit Salz, Pfeffer, der Sahne und dem Weißwein abschmecken.

Die Blätterteigpasteten samt Deckel auf ein Backblech legen und im Ofen erwärmen. Den Feldsalat verlesen, putzen und trocken schleudern. Die Zitrone auspressen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl knusprig anbraten. Den Bratensatz mit dem Weinessig ablöschen und in eine Schüssel gießen. Den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Wasser einrühren und mit den restlichen Ölen aufschlagen.

Die Nüsse grob hacken und in einer neuen Pfanne anrösten. Den Feldsalat in eine Schüssel geben und mit dem Speck und den Haselnüssen garnieren. Die Sauce extra dazu reichen.

Das Ragout vorsichtig in die Blätterteigpasteten einfüllen. Für die Garnitur ein paar Scheiben von der Zitrone abschneiden. Die Petersilie zupfen.

Die Pastete mit dem Kalbfleisch-Ragout und dem Feldsalat mit Haselnüssen auf Tellern anrichten, mit der Petersilie, der Zitronenscheiben und der Worcestersauce garnieren und servieren.

Dietmar Hain am 01. September 2015