

Ragout Fin

Zutaten für 8 Personen

600 g	TK Blätterteig
1	Eigelb
400 g	gekochtes oder gebratenes Kalb- oder Hühnerfleisch
2	Schalotten
2 Zweige	Petersilie
200 g	Champignons
50 g	Butter
Salz, Pfeffer	
2 TL	Zitronensaft
2 EL	Mehl
150 ml	Geflügelbrühe
100 ml	Weißwein
100 ml	Sahne

Worcestersauce

Zubereitung

- Die Hälfte des Blätterteiges 2 mm dick ausrollen und Böden mit etwa 6 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Die restlichen Blätterteigplatten 6 mm dick ausrollen und Ringe mit einem Durchmesser von 6 cm und einem inneren Durchmesser von 4 cm ausstechen.
- Ringe mit Wasser bestreichen, auf die Böden legen und etwas andrücken.
- Aus Alufolie Röhrchen formen, die in der Mitte der Teigringe hineingesteckt werden, damit der Hohlraum beim Backen erhalten bleibt.
- Aus den Blätterteigabschnitten 5 cm große Sterne als Deckel ausstechen und ebenfalls auf das Backblech legen. Das Eigelb verschlagen und die Deckel damit bestreichen.
- Das Blech 45 Minuten ruhen lassen. Dann für 10 Minuten in den auf **210°C vorgeheizten Ofen** stellen. Die Deckel vom Blech nehmen, die Aluröhrchen entfernen und die Ränder der Pasteten mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Das Blech nochmals 6 Minuten in den Ofen.
- In der Zwischenzeit das Fleisch würfeln, die Schalotten abziehen und sehr fein hacken.
- Petersilienblätter fein hacken. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten, die Pilze und die Petersilie 6 Minuten darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- In einem gesonderten Topf die restliche Butter erhitzen. Das Mehl einrühren, anschwitzen lassen und unter Rühren die Brühe und den Wein dazugeben. Die Sauce aufkochen lassen.
- Mit Sahne verfeinern und weiter 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Die Pilzmasse und das Fleisch hinzufügen und in der Sauce heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. In die Pastetchen füllen, Deckel aufsetzen und sofort servieren.