

Manfred Mattern
Neue Au 12
76872 Minfeld

Rezepte für MKC Minfeld für den Kochabend am 15.9.2016 (6 Personen)

MENÜ:

Blätterteigpastetchen mit Ragout fin und Kopfsalat
Geschmorter roter Weinbergspfirsich mit franz. Vanillesauce

Blätterteigpastetchen mit Ragout fin:

Das Kalbfleisch trocken tupfen und in eine Topf geben, mit Wasser bedecken. Die Zwiebel schälen, mit der Gewürznelke spicken, zum Fleisch gegeben. Ca. TL Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen.

Fleisch aufkochen, evtl. entstehender Schaum abschöpfen. Temperatur reduzieren und das Kalbfleisch ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl überstäuben und hell anschwitzen. Unter Rühren mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Ca. 200 ml vom Kalbsfond zugießen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Verquirltes Eigelb mit etwas Sauce in einer kleinen Schüssel verquirlen. Dann unter die nicht mehr kochende Sauce rühren.

Die Campignons putzen und klein schneiden und in die Sauce geben. Kalbsfleisch ebenfalls kleinschneiden, dann unter die Sauce mischen. Mit Salz, Zitronensaft und der Worcestershiresauce abschmecken.

Die zuvor im Ofen erwärmten Blätterteigpasteten mit dem Ragout füllen und sofort anrichten.

Kopfsalat:

Waschen und mit der hergestellten Salatsauce anmachen und in sep. Teller anrichten.

Geschmorter roter Weinbergspfirsich mit franz. Vanillesauce:

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark ausstreichen. Vanillemark und -schoten, Sahne und Milch in einem Topf aufkochen.

4 Eigelbe und 140 g Zucker in einem Schlagkessel über ein heißes Wasserbad geben.

Etwa 4 Minuten hellcremig aufschlagen. Die Schoten aus der Flüssigkeit entfernen.

Die heiße Sahne-Mischung im dünnen Strahl nach und nach unter die Eigelbcreme rühren. Mischung dann wieder in den Topf gießen.

Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bis max. 84 Grad erhitzen (nicht aufkochen lassen) und etwa 5 Minuten zu einer schön cremigen Vanillesauce rühren. Die Sauce in eine Schüssel über ein kaltes Wasserbad geben und unter Rühren abkühlen lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und Steine auslösen. Die Hälften mit den Schnittflächen nach oben in eine große Auflaufform setzen.

Mit je 1 kleinen Stückchen Butter belegen und Zucker überstreuen. Pfirsiche ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Vanillesauce in tiefe Teller verteilen. Je 1 geschmorte Pfirsichhälfte hineinsetzen. Eine weitere Hälfte aufsetzen. Ausgetretenen und karamellisierten Pfirsichsaft aus der Form überträufeln.

Einkaufsliste :

Ca. 1 Kg Kalbfleisch

2 Zwiebel

2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

1 Tl. Weißer Pfefferkörner

400 ml Sahne

30 kleine weiße Champignons

12 Pastetchen ?

Salz und weißer Pfeffer

2 EL Butter

2 EL Mehl

4 Eigelb

Etwas Zitronensaft

Worchestershiresauce

2 Vanilleschoten

250 ml Sahne

250 ml Milch

140 gr Zucker

4 Eigelb

6 rote runde Weinberg-Pfirsiche

Butter