

Pastetli mit Pilzen und Fleischkügel

Pastetli mit Pilzen und Fleischkügel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40Min.

Menu: [17.1.2018](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten (für 4 Personen)

Pastetli
300 g Blätterteig
1 Eigelb
1 TL Rahm

Füllung

5 g Morcheln getrocknet
150 g Champignons
½ Zwiebel mittelgross
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Schnittlauch
1 EL Butter (1)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
0.5 lt. Gemüsebouillon
200 g Kalbsbrät

Sauce

15 g Butter (2)
1 EL Mehl gestrichen
0.75 dl Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

Nüsslisalat

Zubereitung

Den Blätterteig etwa 5 mm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher von 8 cm Durchmesser 12 Rondellen ausschneiden. 4 ganze Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Aus den restlichen Rondellen mit einem Ausstecher von 5 cm Durchmesser ein Loch ausstechen, sodass Ringe entstehen (Teigreste nicht miteinander verkneten!).

Die 4 ganzen Rondellen am Rand mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 2 Ringe darauflegen und diese ebenfalls dünn mit Wasser bestreichen, damit sie zusammenkleben.

Eigelb und Rahm verrühren. Die Pastetenränder damit sorgfältig bepinseln; darauf achten, dass kein Eigelb herunterläuft, sonst geht das Pastetchen beim Backen nicht gleichmässig auf. Die Pastetchen im 200 ° C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Die Morcheln während mindestens 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Dann abgiessen und unter fliessendem Wasser gründlich waschen; das Einweichwasser wird nicht verwendet. Die Morcheln wenn nötig halbieren.

Pastetli mit Pilzen und Fleischkügel

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer weiten Pfanne die Butter (1) erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Morcheln und Champignons beifügen und unter gelegentlichem Wenden gut 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer grossen Pfanne die Bouillon aufkochen. Das Brät in einer Schüssel mit der Petersilie und dem Schnittlauch mischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Klösschen vom Brät abstechen und in die Bouillon geben. Auf kleinem Feuer 3-4 Minuten ziehen lassen, dann mit der Schaumkelle herausheben.

Für die Sauce 1.5 dl der Bouillon abmessen. In einem kleinen Pfännchen die Butter (2) schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten. Dann mit der Bouillon ablöschen und unter Rühren aufkochen. Den Rahm und die Pilze beifügen und alles auf kleinem Feuer 5 Minuten leise kochen lassen. Die Brätkügelchen begeben, alles weitere 3 Minuten kochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Pastetli auf ein Backblech geben und im auf 200 ° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 5 Minuten aufbacken. Herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce füllen. Sofort servieren.

Teller mit etwas Nüsslisalat garnieren.