

Rehgout fin



| | |
|----------------|---|
| 250 Gramm | Rehfleisch , Unter- oder Oberschale aus der Keule |
| 300 Milliliter | Wildfond |
| 200 Milliliter | Weißwein |
| 2 x | Zwiebeln |
| 3 x | Nelken |
| 1 Blatt | Lorbeer |
| 1 x | Saft einer halben Zitrone |
| 50 Esslöffel | Butter |
| 1 Esslöffel | Butter |
| 50 Gramm | Mehl |
| 700 Milliliter | Wasser |
| 1 x | Salz und Pfeffer |
| 200 Milliliter | Sahne , süß |
| 200 Gramm | Chamignons |
| 1 Schuss | Worcestersoße |
| 6 x | Blätterteigpasteten |

1. Reh-Unterschale von Sehnen und Silberhaut befreien. Wasser und Wildfond mischen, gute Prise Salz, Pfeffer, drei Nelken, geschälte Zwiebel und Lorbeerblatt hinzugeben und zum kochen bringen. Fleisch in den Fond geben und auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen.
2. Fleisch entnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Einen halben Liter vom Fond abschöpfen und beiseite stellen.
3. In einer beschichteten Pfanne 50 Gramm Butter zerlassen. Nun nach und nach 50 Gramm Mehl unterrühren, darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Die Mehlschwitze leicht anbräunen lassen.
4. Den Fond nach und nach aufgießen. Erneut darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die Sahne unterrühren, mit Weißwein, Zitrone, Salz, Pfeffer und einem Schuss Worcestersoße abschmecken. Nun für fünf Minuten köcheln lassen.
5. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen. Zwiebel fein würfeln und anrösten. Anschließend die geschnittenen Champignons hinzugeben und anbraten.
6. Zuletzt die Pilze, Röstzwiebeln und das gewürfelte Fleisch im Fond unterrühren.
7. Blätterteigpasteten können fertig im Supermarkt gekauft werden. Mit einem spitzen Messer den Deckel lösen und im Backofen bei 180 Grad Celsius für drei Minuten erhitzen.
8. Die Pasteten befüllen, mit einer Zitronenscheibe und einem leichten Salat servieren.