

Kalbsmilken-Pastetli

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Blätterteig-Pastetli
- 2 kg frische Kalbsmilken
- ca. 2 lt Wasser
- 2 dl Weisswein
- Salz, schwarze Pfefferkörner
- 1 mit Lorbeer und Nelken gespickte Zwiebel
- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 3 dl Madeira
- 60 g geschälte Pistazien
- 3 dl Bratensauce
- 3 dl Rahm
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 dl Rahm
- 4 cl Brandy



Zubereitung:

Die Steinpilze einweichen.

Die Milken mit der gespickten Zwiebel, Salz, den gebrochenen Pfefferkörnern, Weisswein und Wasser zugedeckt sachte ca. 1 Stunde pochieren und im Sud erkalten lassen.

Milken herausnehmen und klein schneiden oder brechen und beiseite legen.

Den Sud noch etwas einkochen lassen.

Mehl und Butter zur Mehlschwitze zusammenrühren und mit 5 dl Kochwasser der Bratensauce und dem Madeira auffüllen.

Die in Streifen geschnittenen Steinpilze, Pistazien und den Rahm zugeben.

Alles zu einer cremigen Sauce einkochen lassen, den Brandy zugeben.

Die Milken in die Sauce geben und erhitzen.

Den Pastetli den Mitteldeckel ausschneiden und alles im Ofen bei 100°C durchwärmen.

Die Masse in die Blätterteig-Pastetli füllen und den Deckel darauf legen.