



Vorspeise oder Hauptgang

Milkenpastetli

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 400 gr Kalbsmilken
- Evtl. 100 gr Pilze (Eierschwämme, Champignons oder Steinpilze, oder verschiedene Pilzsorten gemischt)
- 1 Rüebli
- Butter
- 1 Bund Schnittlauch
- «Beurre manié» (1/3 Mehl und 2/3 Butter)
- Rahm nach Belieben (mindestens aber 2 dl)
- «Noilly Prat»
- 4 Pastetli (aus Blätterteig) mit Deckel

Für den Sud:

- 1/2 lt Weisswein
- 1/2 lt Wasser
- Salz
- 1 besteckte Zwiebel (ganze geschälte Zwiebel, Lorbeerblatt, 2-3 Nelken)

Zubereitung:

Sud vorbereiten

1/2 lt Weisswein, 1/2 Wasser, 1 besteckte Zwiebel sowie etwas Salz in einer grossen Pfanne auf dem Feuer aufsetzen und zum Kochen bringen.

Milken

Milken im Sud – ca. 20 - 30 Minuten – köcheln lassen.

Rüebli Schnittlauch Pilze

Rüebli in feine Streifen (Julienne) oder in kleine Würfeli (Brunoise) schneiden. Den Schnittlauch hacken sowie Pilze (sofern vorhanden) fein schneiden.

Milken

Aus dem Sud entnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Fleisch in kleine Stücke zerteilen und dabei sämtliche Häutchen entfernen.

Sud

Den Sud auf ca. 1/2 Liter einreduzieren und mit «Beurre manié» abbinden. Mit Rahm (mindestens 2 dl) verfeinern (sofern vorhanden: fein geschnittene Champignons, Eierschwämme oder Steinpilze beifügen), Rüebli, Schnittlauch und das Fleisch begeben. Mit einem Schuss «Noilly Prat» eine besondere Note geben. Die Sauce abschmecken (Aromat, Pfeffer sowie Salz). Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Pastetli

Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten aufbacken und auf vorgeheizten Tellern sofort anrichten.

Tip: «Beurre manié» kann in einer separaten kleinen Schüssel mit dem Schwingbesen wie folgt zubereitet werden: 2/3 Butter und unter stetigem Rühren 1/3 Mehl beifügen bis eine homogene Masse entsteht.