

Kalbfleisch-Pie

Für den englischen Pie gibt es auch eine deutsche Bezeichnung: Schüsselpastete. Aber die hat bei uns keine richtige Tradition. Dabei ist es eine so praktische Sache. Unter dem Teigdeckel lassen sich die unterschiedlichsten Reste verstecken. Der Teigdeckel hilft, dass man das Essen bequem vorbereiten, transportieren und frisch halten kann.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Kalbfleisch (am besten vom Hals, der ist von Sehnen durchzogen, die das mürbe Fleisch saftig halten)
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten (nach Schärfe und Gusto)
- 1-2 Möhren
- 1 Sellerieknolle
- 2-3 Selleriestangen
- 200 g Champignons
- je ½ rote und gelbe Paprikaschote
- 3 Thymianzweige
- Petersilie
- 1 Glas Weißwein
- 2 EL Crème fraîche

Außerdem:

- 1 Paket Butterblätterteig
- 1 Ei
- 3 EL Milch

Zubereitung:

- Das Kalbfleisch in Gulaschwüfel schneiden, mit der Stärke überpudern und gut einmassieren. In einem Gemisch aus Butter und Öl rundum anbraten, dabei salzen und pfeffern.

- Fein gewürfelte Zwiebeln, zerdrückter Knoblauch, entkernte, fein geschnittene Chilischote, gewürfelte Möhren, Sellerie und Selleriestangen hinzugeben. Schließlich auch geviertelte Champignons, die gewürfelte Paprika und die Kräuter. Mit dem Wein ablöschen, Crème fraîche unterrühren und alles zugedeckt etwa eine halbe Stunde fast gar schmoren.
- Das Ragout in eine Pieform füllen – es geht aber auch eine breite, flache Schüssel. Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Kühlfach holen, etwas antauen lassen. Die Platten übereinanderstapeln und dünn ausrollen.
- Die Pieform rundum an der Außenseite mit Eiweiß einpinseln. Die Teigplatte über die Schüssel breiten und rundum am Rand gut festdrücken. Mit einem Messer oder kleinen Ausstecher in der Mitte einen Schornstein ausstechen, damit Dampf entweichen kann. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teigdeckel damit einpinseln.
- Im Ofen bei 200 Grad Celsius Heißluft/220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze circa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Teighaube hübsch gebräunt ist.

Beilage: dazu nur noch ein Salat

Getränk: ein Glas Weißer Burgunder aus Baden, ein Auxerois oder ein Chardonnay