



Zutaten für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel (à 200 g)
250 g Pfifferlinge
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 ml Schlagsahne
50 ml Weißwein
100 ml Fleischbrühe
200 g Erbsen
einige Halme Schnittlauch

2 rechteckige Blätterteigplatten
1 Eigelb

2 TL Weißweinessig
1/2 EL Honig
4 EL Olivenöl
1 Kopf Eichblattsalat
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer



Ragout fin mit Pfifferlingen und Kalbsschnitzelchen unter Blätterteigkissen

Zubereitung

Die Blätterteigplatten auftauen lassen, halbieren mit verquilltem Eigelb bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 190 °C ca. 10 Minuten backen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Kalbsschnitzel abspülen, trocken tupfen und in je 3 Stücke schneiden. In heißer Pfanne 1 Minute von beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern und in Alufolie warmhalten. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, in der die Kalbsschnitzelchen angebraten wurden, und Pfifferlinge anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Fleischbrühe, Sahne und die Erbsen hinzugeben, zum köcheln bringen und 8 Minuten einkochen lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Schnittlauchröllchen und die Schnitzelchen in das Ragout fin legen und 1 weitere Minute warm werden lassen.

In der Zwischenzeit den Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und etwas zerrupfen. Für die Vinaigrette den Weißweinessig, Honig und das Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Die Blätterteigkissen mit einem scharfen Messer aufschneiden, die eine Hälfte auf den Teller legen, die Schnitzelchen und das Ragout fin darüber geben und mit dem Deckel abschließen. Den Salat dazu servieren.