



Blätterteigrezepte

## Stern-Feuilleté mit Pilzen und Kalbsgeschnetzeltem



für 4 Personen



40 min Zubereitungszeit



Herbst

### Benötigte Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 1      | LEISI QUICK Blätterteig, eckig 2x275g   |
| 1 EL   | Wasser                                  |
| 1      | Eigelb                                  |
| 2 EL   | Sesamsamen                              |
| 600g   | Kalbfleisch geschnetzelt                |
| 1/4 KL | Salz                                    |
| 1/4 KL | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle         |
| 2 EL   | Bratbutter                              |
| 100g   | Lauch in feine Ringe geschnitten        |
| 600g   | Pilze, gemischt, kleine Pilze, gerüstet |
| 1 dl   | Weisswein                               |
| 1.8 dl | Saurer Halbrahm                         |
| 2 KL   | Thymian, frisch                         |



## Zubereitung

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Teig ausrollen, mit etwas Wasser bepinseln, zusammenklappen und 4 grosse Sterne (ca. 10 cm Ø) ausstechen. Aus restlichem Teig kleine Sterne ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bepinseln, mit Sesamsamen bestreuen und ca. 15 Minuten kalt stellen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten backen. Ofen ausschalten, Türe leicht öffnen, Gebäck ca. 30 Minuten trocknen lassen.
2. Kalbfleisch würzen, portionenweise in heisser Bratbutter kräftig anbraten, auf einen Teller geben und zugedeckt beiseite stellen. Lauch und Pilze in die Fleischpfanne geben, kurz anbraten, mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Saucenrahm zugiessen, aufkochen, Fleisch zugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
3. Das Ragout nochmals kurz wärmen, zwischen den Feuilletés anrichten und mit kleinen Sternen garnieren.