

Rezept

Königinpasteten mit Ragout Fin

Ein Rezept von Königinpasteten mit Ragout Fin, am 09.06.2026

Zutaten

4 Schalotten	200 g Champignons
100 ml Weißwein	1/2 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	400 g Kalbshuft oder -nuss
2 eingelegte Sardellenfilets	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
100 g gegarte Kalbs- oder Rinderzunge	3 Eigelbe
100 g Crème fraîche	je 1 Spritzer Zitronensaft und Worcestersauce
4 Königinpasteten aus Blätterteig (gibt es beim Konditor, im gut sortierten Lebensmittelladen oder übers Internet)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Schalotten schälen und 3 davon in Ringe schneiden. Die Pilze trocken abreiben, die Stiele herausdrehen. 1/2 l Wasser mit Wein, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Schalottenringen und Pilzstielen aufkochen. Kalbfleisch darin zugedeckt bei kleiner Hitze 45 Minuten garen, dabei öfters wenden. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen, bis es lauwarm ist. Den Sud durch eine feines Sieb gießen und auf 350 ml einkochen.
2. Derweil übrige Schalotte fein würfeln, Pilze vierteln und die Sardellen hacken. Schalotte und Sardellen in der Butter 2 Minuten dünsten, dann die Pilze zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit dem Sud aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten kochen lassen.
3. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 140 °C) vorheizen. Kalbfleisch und die Zunge in 1/2 cm große Würfel schneiden. Dies im Sud erhitzen, aber nicht kochen. Eigelb mit der Crème fraîche verrühren (der Profi nennt das »Legierung«), Topf vom Herd ziehen und die Legierung einrühren. Mit Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Das Ragout fin leicht erhitzen, aber nicht aufkochen lassen – so wird es herrlich cremig gebunden, ohne dass das Eigelb gerinnt.
4. Inzwischen die Königinpasteten 10 Minuten im Ofen (Mitte) erhitzen. Dann mit dem heißen Ragout fin füllen und gleich servieren.