



# Lachs- und Kalbsfilet im Sauerrahmteig an Estragonsauce



Die Kombination von Fisch und Fleisch ist ungewohnt. Die Gäste werden den Aufwand zu schätzen wissen und noch lange von diesem ausserordentlichen Gericht schwärmen. Mit dem Roséwein ist auch die heikle Weinfrage gut gelöst.

## Zutaten Lachs- und Kalbsfilet:

- 300 g Kalbsfilet möglichst ohne Spitz
- 150 g Kalbsfleischbrät mit 20 g Petersilie mischen
- 250 g Lachsfilet
- 200 g rohe Mousseline (s. unten)
- 10 g frischer Dill feingehackt
- 100 g Spinat blanchiert und ausgekühlt
- 450 g Sauerrahmteig (s. unten)
- Eigelb zum Bestreichen

## Zutaten Rohe Mousseline:

- 100 g Lachs in Würfel schneiden
- 1/2 dl Rahm **1,5 – 2 Std. angefroren**
- 1 Eiweiss leicht geschlagen
- 10 g frischer Dill feingehackt
- Sherry
- Salz
- Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Den geschnittenen Lachs und den eisgekühlten Rahm im Cutter zerkleinern. Die restlichen Zutaten vorsichtig unter die kalte Masse ziehen und bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.

## Zubereitung:

Das Kalbsfilet in einer kleinen Bratpfanne von allen Seiten ca. 2–3 Minuten anbraten und dann zum Auskühlen auf ein Gitter geben. Das Öl mit Küchenpapier abtupfen. Das vorgegarte Kalbsfilet dünn mit dem Brät und das rohe Lachsfilet mit der Mousseline dünn bestreichen. Zuerst in blanchierte Spinatblätter, dann mit dem restlichen Brät resp. der restlichen Mousseline (zur Bindung) einzeln in den dünn ausgerollten halbierten Teig einschlagen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 220° im vorgewärmten Ofen ca. 20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

## Zutaten Sauerrahmteig:

- 250 g Mehl
- 70 g Butter
- 120 g Sauerrahm
- 10 g Essig
- Salz

## Zubereitung:

Alle Zutaten bei Zimmertemperatur kurz und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und dann **mindestens sechs Stunden** ruhen lassen.

## Zutaten Estragonsauce:

- 2,5 dl Kalbsfond
- 2,5 dl Weisswein
- 15 Pfefferkörner zerdrückt
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 dl Saucenrahm
- 0,8 dl Rahm
- 2–3 Zweiglein Estragon frisch, feingeschnitten
- 1 Msp Dijonsenf

## Zubereitung:

Kalbsfond in der Bratpfanne auf die Hälfte einkochen lassen. Schalotte, Pfefferkörner und 1,5 dl Weisswein zufügen und stark einkochen lassen. Sobald nur noch ca. 1 dl Flüssigkeit vorhanden ist, durch ein Sieb giessen, Saucenrahm, Rahm und Dijonsenf zugeben. Weiterköcheln bis die Sauce sämig wird. Estragon und den restlichen Weisswein nach und nach zugeben.

Quelle: «Köstlichkeiten aus der Mutze-Chuchi».

Erhältlich zu Fr. 49.– bei Schweizerische Elektro-Einkaufs-Vereinigung, Bern.  
Tel. 031 380 10 10, [www.elektro-elite.ch](http://www.elektro-elite.ch)