# Pastetli mit Kalbsmilken und Erbsen

Die Milke dient dem Kalb zur Immunabwehr. Wird das Kalb zum Rind, stirbt dieses Organ ab. In Deutschland wird die Milke als Kalbsbries bezeichnet.

Die Kalbsmilke ist sehr fein und zart, eine ganz besondere Delikatesse die ganz schonend zubereitet werden muss. Zuerst wird sie kurz pochiert, danach, wenn sie ganz ausgekaltet ist, in Würfel geschnitten, sanft angebraten und danach bei kleiner Hitze in einer vorbereiteten Sauce mit feinen Erbsen, Champignons und Rahm fertig gegart. Nach der klassischen Variante wird die Kalbsmilke in Blätterteigpastetchen angerichtet. Ein aussergewöhnlicher Genuss!

Kalbsmilke ist selten in der Auslage des Metzgers zu finden. Man muss sie in der Regel vorbestellen.

## Zutaten (2 Portionen)

```
350g   Kalbsmilken
150g   Erbsen (aufgetaut)
1      Schalotte
1      grosser Champignon ca. 50g
1dl    Vollrahm
2dl    Bouillon
       Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft, Paprika
       Maizena
       Bratbutter

20x50cm Blätterteig
```

## Pastetli

2 Rondellen von ø12 cm ausstechen, aus dem Rest des Blätterteiges ca. 1cm breite

Streifen schneiden und dem Rand entlang auf die Rondellen legen bis 3 Schichten aufeinander liegen. In ein ausgebuttertes Backblech legen, Ränder mit flüssiger Butter bestreichen und bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

## Kalbsmike

Kalbsmilke für eine Stunde in kaltem Wasser einlegen, dabei das Wasser 2-3 Mal auswechseln und die Milke jeweils unter kaltem Wasser abspülen.

Milke von dickeren Haut- und Fettteilen befreien. Die feine Haut sollte aber intakt beleiben, sonst fällt die Milke bei der späteren Zubereitung auseinander.

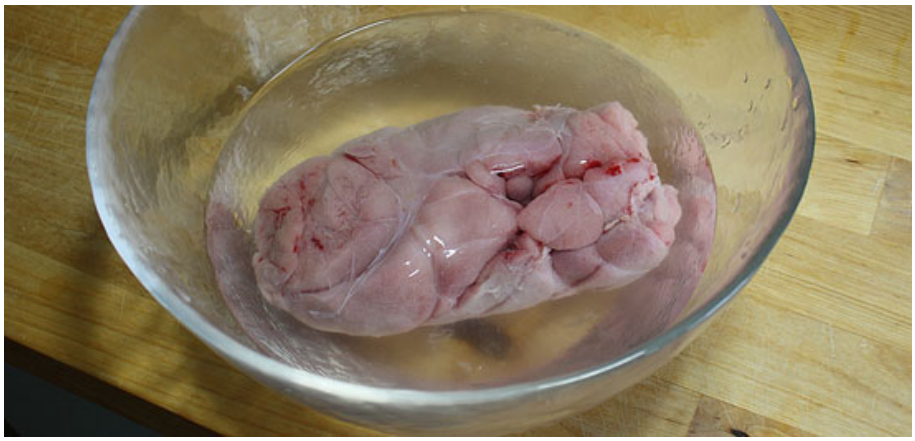
Leicht gesalzenes Wasser zum Siedepunkt bringen, Herdplatte ausschalten die Milke für 3 Minuten pochieren (im heissen Wasser ziehen lassen). Milke herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Kurz vor dem Anbraten der Milke Pastetli aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15 -18 Minuten backen.

Derzeit die Sauce vorbereiten:
Schalotte fein hacken, Champignon vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen in Bratbutter andünsten. Mit Bouillon auffüllen, mit Pfeffer, süssem Paprika, wenig Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft würzen. 5 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausschalten.

Erkaltete Kalbsmilke in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. In nicht zu heisser Bratbutter portionenweise anbraten und zu der Sauce geben. Sauce wieder zum köcheln bringen, Vollrahm dazugiessen, mit etwas Pfeffer abschmecken und 5 Minuten leicht köcheln lassen. 1/2 Teelöffel Maizena mit einem Schluss kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce rühren.

Pastetli auf Tellern anrichten, den Boden flach drücken und die Kalbsmilke mit der Erbsenauce in die Pastetli geben. Zur Dekoration mit etwas süssem Paprika bestäuben.



*Kalbsmilke wässern*

*Kalbsmilke dressieren*