

Feuilleté nach Luzernerart

Zutaten für 4 Personen

300	g	Kalbsbrät	
		Koriander, Majoran, Pfeffer, Salz	Brät mit den Kräutern mischen und pikant würzen. Brät in Spritzbeutel abfüllen.
1	Liter	Gemüsebouillon	Bouillon aufkochen. Spritzbeutel anschneiden, sodass eine Öffnung von ca. 1 cm ø entsteht. Brät in die kochende Bouillon drücken und dabei 1 cm lange „Würstchen“ abschneiden. Brätkügelchen in der Bouillon 10 Min. ziehen lassen. Kügelchen aus der Bouillon heben und beides beiseitestellen.
100	g	Schweinsfiletspitz	
100	g	Rindsfiletspitz	
100	g	Kalbsfiletspitz	Filet in 1 cm grosse Stücke schneiden.
2	EL	Bratbutter	Filetwürfel portionenweise bei grosser Hitze nur sehr kurz anbraten. Fleisch beiseitestellen.
250	g	Champignons	Putzen, vierteln, in etwas Butter dünsten (bis sie aussehen wie aus der Dose). Salz, Pfeffer Champignons würzen und beiseitestellen.
2	EL	Bratbutter	In einer Pfanne schmelzen.
2½	EL	Mehl	In Butter anziehen.
4	dl	Weisswein	
1	dl	Beiseite gestellte Bouillon	Bouillon und Weisswein gleichzeitig zum Mehl geben und Sauce unter ständigem Rühren aufkochen. Sauce 20 Min. leicht köcheln.
1	TL	Salz	Sauce abschmecken.
		Pfeffer, Muskat	Sauce abschmecken.
1	dl	Rahm	Unter Sauce heben, dann Fleisch, Brätkügelchen und Champignons in Sauce erwärmen (nicht kochen).
1		Blätterteig, rechteckig	In 12 Platten à 7 x 13 cm schneiden. Auf Backtrennpapier legen.
1		Eigelb	Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und die Teigplatten damit bestreichen. Teigplatten im vorgeheizten Ofen auf der untersten Ebene bei 200°C ca. 10-15 Min. goldgelb backen. Die warmen Feuilletés in der Mitte durchschneiden, auf vorgewärmte Teller legen und die Bodenteile mit der Füllung belegen. Deckel darauf setzen und warm servieren.
		Servieren	Mit Nudeln und etwas Gemüse als Hauptspeise servieren. Als Vorspeise für 8 Personen geeignet.