



Französische Kalbfleisch-Tarte

Man nehme für 4 Portionen:

750 g Kalbsschulter	in mundgerechte Stücke schneiden
25 g Butterschmalz	
100 g Möhren	grob reiben
2 Schalotten	halbieren, pellen, würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden
1 Lorbeerblatt	
Cayennepfeffer	
150 ml Noilly Prat	
400 g Rosenkohl	putzen und halbieren
250 g rosa Champignons	in Scheiben schneiden
60 g Butter	
12 Yufka-Teigblätter (180 g)	
1 Zitrone	Schale abreiben, halbieren, eine Hälfte auspressen
2 TL getrockneten Estragon	
150 ml Sahne	
150 ml Milch	
4 Eier	
4 Stiele glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
Olivenöl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Zucker	
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- In einer Kokotte das Fleisch im Butterschmalz portionsweise anbraten und herausnehmen. Im Bratfett Möhren, Schalotten und Knoblauch anbraten. Lorbeerblatt und das Fleisch zugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Noilly Prat angießen und fast vollständig verkochen lassen. 250 ml Wasser zugeben, Deckel auflegen und im Ofen bei 200° 60 Minuten schmoren.
- Butter in einer großen Pfanne verflüssigen. Eine 28-cm-Tarteform mit der Butter fetten und in 3 Schichten mit den Yufka-Teig-Blättern auslegen. Die Blätter jeweils auf der Unterseite mit Butter bepinseln.
- Zu der Butter etwas Olivenöl in die Pfanne geben und den Rosenkohl 3 Minuten darin braten. Pilze zugeben und weitere 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken und die Zitronenschale unterrühren.
- Fleisch aus dem Ofen nehmen, Lorbeerblatt entfernen und mit der Gemüsemischung und dem Estragon vermengen. Alles in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
- Eier, Milch und Sahne verquirlen, leicht salzen und pfeffern und über das Fleisch gießen. 20 Minuten bei 200° backen, dann mit Alufolie abdecken und bei 160° weitere 20 Minuten backen.

Dazu: trockenen Weißwein oder einen leichten Rotwein