

Skat-Torte

DAS BRAUCHT MAN

250 g Mehl

1 Ei

1 TL Salz

125 g Butter oder Margarine

Butter oder Margarine

zum Ausfetten

FÜR DIE FÜLLUNG

2 EL Semmelbrösel

400 g gut gewürztes Kalbsbrät

1/2 Tasse Sahne

1-2 EL grüne Pfefferkörner

AUSSERDEM

2 EL Butter oder Margarine

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch

75 g Mehl

1/8 l Milch

1 Becher Sahne

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskatpulver

125 g geriebenen Emmentaler

2 Eier

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde eindrücken.

2. Das Ei und das Salz hineingeben und die Butter oder Margarine in Flöckchen darauf setzen.

3. Die Teigzutaten mit bemehlten Händen von außen nach innen schnell zu einem kompakten Teig verarbeiten.

4. Den Teig in ein feuchtes Küchentuch wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

5. Anschließend den Teig herausnehmen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Springform ausfetten, den Teig einsetzen und einen Rand hochziehen.

6. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und mit Semmelbrösel bestreuen.

7. Das Kalbsbrät mit der Sahne abschlagen und die Pfefferkörner untermischen. Gleichmäßig auf den Teig streichen.

8. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin glasig schwitzen.

9. Den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

10. Mit Mehl bestäuben, mit der Milch und der Sahne auffüllen und einmal aufkochen lassen.

11. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

12. Den geriebenen Emmentaler mit den Eiern und den gehackten bzw. geschnittenen Kräutern untermischen und die Masse gleichmäßig auf dem Brät verteilen.

13. Die Skat-Torte im auf 180-200 Grad vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten garen. Herausnehmen und warm oder kalt servieren.