

Meerespasteten

Vol-au-vent marins



Zutaten für 6 Personen:

12 Königinpasteten
500 g Seeteufel
150 g Shrimps (evtl. tiefgefroren)
12 größere Garnelen (Prawns, für die Verzierung)
4 Schalotten
1,5 kg frische Miesmuscheln (mit Schalen)
1 Glas trockener Weißwein
1 EL Mehl
200 g Champignons
80 g Butter
20 ml Crème fraîche
1 TL Tomatenmark
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Muscheln säubern, waschen, in einem großen geschlossenen Topf mit dem Weißwein stark erhitzen (ca. 10 Minuten). Achtung: Nur geschlossene Muscheln erhitzen. Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, wegwerfen. Anschließend Muscheln auslösen. Sud durch ein Tuch filtern und kaltstellen.
2. Seeteufel parieren, unter fließendem kalten Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Shrimps und Garnelen schälen und entdarmen.
3. Champignons putzen, waschen, in dünne

Scheiben schneiden; in 2 EL Butter dünsten.
4. Schalotten in dem Rest Butter andünsten. Sobald sie glasig werden, die Seeteufelwürfel zufügen, unter großer Hitze fest werden lassen, Shrimps dazu geben, mit Mehl bestäuben, mit einem Kochlöffel gut umrühren. Die helle Einbrenne mit dem erkalteten Muschelsud aufgießen, 5 Minuten kochen lassen. Anschließend die Crème fraîche, die Muscheln, das Tomatenmark, den Cayennepfeffer hinzufügen und 2 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf abschmecken.
5. Pasteten bei geringer

Hitze im Herd erwärmen; die Garnelen in etwas Wasser leicht erwärmen.

6. Pasteten füllen, mit den Garnelen garnieren und sofort servieren.

Hinweise:

Dieses Rezept stammt von Patrick B., das Foto zeigt Meerespasteten aus seiner Küche.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023