

Pastetchen mit Hähnchenragout und Pilzen



Zutaten für sechs Stück:

6 Königin-Pasteten
150 g Hähnchenbrust
1 EL Mehl
1 TL Salz
1/2-1 EL Olivenöl
1/3 einer Zwiebel
150 g Champignons
2-3 EL Mandelblättchen (optional)
50 ml Weißwein
50-75 ml Hühnerbrühe
1 geh. EL Mascarpone
1-2 unbehandelte Zitronen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 EL geriebener Mozzarella

1. Hähnchenbrust quer teilen, damit zwei dünne Scheiben entstehen. Diese Scheiben längs teilen und dann quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Pilze säubern und in Scheiben schneiden.
3. Mehl und Salz mischen, die Fleischstückchen darin wälzen, in ein Sieb geben und schütteln, um das überschüssige Mehl abzuklopfen.
4. Fleischstückchen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl kurz braten, dann in Alufolie ruhen lassen.
5. Die Zwiebelwürfel in die

Pfanne geben und glasig braten. Die Pilzscheiben zugeben und anbraten. Optional Mandelblättchen zugeben. Mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln, bis fast keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.
6. Noch etwas Hühnerbrühe zugießen und Mascarpone unterrühren. Das Fleisch zugeben und das Ganze auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer sowie Zitronenabrieb abschmecken.
7. Backofen auf 200° vorheizen. Pasteten in eine feuerfeste Form setzen, mit der Masse füllen und mit geriebenem

Mozzarella bestreuen.
8. Die Pastetchen im Ofen ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse schön zerlaufen und leicht gebräunt ist.

Hinweise:

Dazu serviert man einen grünen Salat mit Zitronensauce.

Als Vorspeise rechnet man eine Pastete pro Person, als kleines Gericht zwei.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023