

Pastetchen mit Riesengarnelen und Steinpilzen



Zutaten für vier Personen:

4 Königinnenpasteten
4 Riesengarnelen
150 g Steinpilze (TK)
2 Schalotten
100 ml trockener Weißwein
150 ml Fischfond
50 ml sehr kräftige Gemüsebrühe
1 EL Mehl
2 EL Butter
1 EL Crème fraîche
1/2 TL Tomatenmark
1 Prise Cayennepfeffer
60 g Reibekäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Salatblätter und Zitronenscheiben für die Garnitur

1. Riesengarnelen schonend auftauen. Längs halbieren, entdarmen, waschen und trocknen.
2. Schalotten abziehen und würfeln. In Butter glasig anschwitzen.
3. Weißwein zugeben und auf 2/3 einkochen, Fischfond, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und 10 min köcheln lassen. Abseihen.
4. Eine Mehlschwitze zubereiten, dabei mit der Mischung aus Weißwein und Fischfond aufgießen und mit ca. 50 ml Gemüsebrühe ergänzen. Mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Cayennepfeffer

abschmecken. Die Sauce sollte dickflüssig sein.

5. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und würfeln.

6. Steinpilze nach Packungsvorschrift zubereiten und mit den Tomatenwürfeln zur Sauce geben.

7. Riesengarnelen leicht salzen, pfeffern und mehlieren. In 1/2 EL Olivenöl ganz kurz braten, dann die eine Hälfte auslösen, in Stückchen schneiden und zur Sauce geben. Die anderen Hälften in Alufolie warm stellen.

8. Die Pastetchen füllen, etwas Reibekäse darauf geben und im Ofen überbacken, bis der Käse gut zerlaufen ist.

8. Zum Servieren die Pastetchen mit Hälften von Riesengarnelen und Zitronenscheiben garnieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Riesengarnelen, Steinpilze, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023