

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen

Für 4 Personen

4 Blätterteigpasteten	400 g Putenbrustfilet	400 g Champignons
1 Zwiebel, mittelgroß	1 Frühlingszwiebel	30 g Butter
100 ml Weißwein, trocken	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
100 g Crème double	2 TL Dijon-Senf	1 EL Butterschmalz
0,5 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Putenfilet abbrausen, trockentupfen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel ebenfalls putzen, abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten, Champignons und Frühlingszwiebeln dazu geben und kurz mit andünsten. Mit Geflügelfond und Wein ablöschen und auf ein Drittel der Menge einreduzieren lassen. Mit Sahne und Crème double auffüllen und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrustwürfel darin anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch nun in die Soße geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Blätterteigpasteten im Backofen etwa drei bis vier Minuten erwärmen. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Pasteten herausnehmen und mit dem Ragout füllen, auf Teller anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 13. November 2010