

Pastetchen mit Fisch- und Meeresfrüchteragout



Zutaten für 6 Stück:

6 Königinnenpastetchen
3-4 größere Riesengarnelen
150 g Kabeljau, Skrei oder Seeteufel (netto)
1/2 kg frische Miesmuscheln
150 g Champignons
1 Ecke Butter
6 gekochte King Prawns (Deko)
Zitronen

Muschelfond:

400 ml Weißwein
400 ml Fischfond
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Chiliflocken

helle Einbrenne:

1 geh. EL Butter, 1 geh. EL Mehl
150 ml Muschelsud
Muschelfond nach Bedarf

Muschelfond:

Fischfond und Weißwein zu gleichen Teilen aufkochen, mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zusammen. Ca. 10 min köcheln, Lorbeerblatt und Pfefferkörner wieder entfernen. Mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Chiliflocken würzen.

Muscheln:

Muscheln einzeln unter kaltem Wasser mit einer Nagelbürste säubern. Nur geschlossene bzw. sich schließende Muscheln verwenden. In einer Schüssel mit kaltem Wasser zwischengelagern. Muschelfond in einem großen Topf zum Kochen bringen, Muscheln tropfnass zugeben, Deckel schließen, bei großer Hitze ca. 10 min dämpfen. Topf öfter rütteln.

Muscheln auslösen, Muschelsud abseihen.

Helle Einbrenne:

Butter zerlassen, Mehl einstreuen, rühren, bis eine glatte klumpenfreie Masse entstanden ist, mit Muschelsud und nach Bedarf mit weiterem Muschelfond aufgießen, etwas einköcheln, bis eine dickliche Sauce entstanden ist.

Ragout:

1. Champignons putzen und in feinere Scheiben schneiden. Schonend aufgetaute Garnelen schälen, Darm entfernen und trocknen. In je 3 Teile schneiden. Fisch waschen, trocknen, sorgfältig entgräten, eventuell vorhandene Häute wegschneiden und klein würfeln.

2. Champignons in Butter in einer beschichteten Pfanne anbraten, Garnelenteile und Fisch zugeben und kurz braten, bis Garnelen und Fisch durchgezogen sind. Mit der Einbrenne ablöschen, Muschelfleisch zugeben und alles vermengen.

Pastetchen:

Pastetchen in eine feuerfeste Form setzen, vorsichtig mit dem Ragout füllen, mit Prawns garnieren. Im Backofen bei 180° ca. 15 min erhitzen. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchte, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023