Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.



Königspasteten mit Frikassee | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Pasteten): 170 Gramm (veganes) Hühnerfilet | 170 Milliliter Fond Geflügelfond oder 50 Milliliter Gemüsebrühe für eine vegane Version | 70 Gramm Möhren | 50 Gramm Spargel (ca. 5 Stangen) | 35 Gramm Champignons | 35 Gramm Erbsen | 20 Gramm (vegane) Butter | 1,5 Esslöffel Mehl | 70 Milliliter (vegane) Sahne | 0,5 El Salz | 1 Prise Pfeffer | 0,5 Teelöffel Zucker | 1 Teelöffel Öl | 1 Packung Blätterteig | 1 Esslöffel (pflanzliche) Milch | 1 Eigelb oder 1 Esslöffel Agavendicksaft für eine vegane Version



Königspasteten mit Frikassee | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (45 Minuten): 1. Hähnchen im Geflügelfond circa 20 Minuten gar kochen. Bei der Verwendung von veganem Hühnerfilet dieses bei Seite stellen. 2. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. 3. Holzige Enden vom Spargel entfernen und diesen Schälen. 4. Pilze in Scheiben schneiden, in der Öl anrösten, dann bei Seite stellen. 4. Hähnchen aus dem Fond nehmen. Bei der Verwendung von veganem Hähnchen an dieser Stelle die Gemüsefond aufkochen. 5. Möhren und Erbsen drei Minuten im Fond blanchieren, dann herausnehmen. 6. Spargel fünf Minuten blanchieren, dann herausnehmen. 7. 35 Milliliter vom restlichen Fond abmessen. 8. (Vegane) Butter schmelzen, Mehl dazugeben, kurz mitrösten, dann mit den 35 Milliliter Fond ablöschen und die Sahne hinzugeben. 9. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 10. Gemüse und Hähnchen in die Sauce geben und ohne weitere Hitze ziehen lassen. 11. Ofen auf 170 Grad vorheizen. 12. Blätterteig dünn ausrollen und 15 Kreise ausstechen. 13. Sechs Kreise zur Seite legen. 14. Mit einer kleineren Ausstechform Kreise aus den Kreisen ausstechen, sodass Ringe entstehen. 15. Teigreste zusammenfalten, ausrollen und solange wiederholen bis 13 weitere Ringe ausgestochen sind. 16. Jetzt hast du sechs Kreise und 24 Ringe. Lege die sechs Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und staple je vier Ringe darauf. 17. Mische die Milch mit dem Eigelb bzw. dem Agavendicksaft und pinsele die Blätterteig-Rohlinge damit gründlich von außen und innen ein. 18. Backe die Pasteten 20 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind. 19. Pasteten mit Frikassee füllen und servieren.

Jetzt noch mehr Gourmet-Gerichte, weitere Rezepte mit Blätterteig und mehr Fleischgerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 306 Kalorien | 18,9 Gramm Fett | 22,7 Gramm Kohlenhydrate | 11,3 Gramm Eiweiß