

Martina Kömpel
Blätterteigpastetchen mit Ragout von Pilzen,
Rosenkohl und Maronen

Dienstag, 8. Januar 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Blätterteigpastetchen:

350 g Blätterteig (frisch oder TK)
1 Eigelb
1 EL Sahne

Für das Ragout:

300 g Rosenkohl
etwas Salz
500 g gemischte Speisepilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge)
1 Schalotte
6 EL Butter
etwas Pfeffer aus der Mühle
1,5 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
1/2 TL Zucker
200 g Maronen (Esskastanien), gekocht und geschält
50 g Sahne

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 2–3).
2. Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut ½ cm dünn ausrollen. Zunächst so viele Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) wie möglich ausstechen. 4 Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
3. Aus den übrigen Kreisen jeweils die Mitte ausstechen, sodass Ringe mit etwa 1 cm breiten Rändern entstehen. Teigreste übereinander legen, nochmals ausrollen, ebenfalls Ringe ausstechen.
4. Jeweils 3–4 Teigringe auf jeden Kreis schichten, dabei den Rand der Teigringe dünn mit Eigelb bestreichen und so fixieren.
4. Restliches Eigelb mit Sahne verquirlen, die Teig-Pasteten damit bestreichen. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.
5. Währenddessen den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser ca. 5-8 Minuten blanchieren, abgießen und kalt abschrecken.
6. Pilze putzen und vierteln. Schalotte schälen und fein schneiden.
7. In einer Pfanne ein Drittel der Butter erhitzen, Schalotte darin andünsten. Pilze zugeben und mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Dann wieder etwas Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einstreuen und anschwitzen. Unter Rühren die Gemüsebrühe angießen. Alles einige Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann die gebratenen Pilze untermischen und abschmecken.
9. Zucker und Maronen in einen Topf geben und kurz karamellisieren. Sahne zugeben und so lange im offenen Topf köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist.
10. Rosenkohl halbieren. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den Rosenkohl darin warm schwenken.
10. Blätterteigpasteten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen.
11. Pasteten auf vorgewärmten Tellern verteilen, etwa zur Hälfte mit dem Pilzragout füllen, übriges Ragout um die Pastetchen verteilen. Rosenkohl und Maronen anlegen und alles servieren.

Pro Portion: 685 kcal / 2875 kJ

56 g Kohlenhydrate; 16 g Eiweiß; 44 g Fett