

Königinpastete

Heute führt uns unsere Neugierde nach Luxemburg. Die luxemburgische Küche hat einfache, bäuerliche Wurzeln und wird von den Nachbarländern beeinflusst. Beliebt sind feine Pasteten, die im Volksmund liebevoll Paschtéit genannt werden. Wir versuchen uns an der kleinen Variante aus zartem Blätterteig und mildem Hühnerragout.



Portionen: 2 Hauptspeisen, 4 Vorspeisen

Vorbereitung: 45 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Hühnerragout:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Möhre
- 100 g Knollensellerie
- ¼ Lauchstange (nur die weißen Teile)
- 1 ganzer Hähnchenschenkel
- 5 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- Salz
- 250 g kleine Champignons

- 30 g (2 EL) Butter, aufgeteilt
- 20 g (2 EL) Mehl
- 50 ml trockener Weißwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 30 g Sahne
- Weißer Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- Etwas gehackte Petersilie

Zutaten für die Blätterteigpastetchen:

- 270 g frischer Blätterteig mit Butter aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- Salz

Besondere Utensilien:

- Runder Ausstecher von 7 cm Durchmesser
- Runder Ausstecher von 5 cm Durchmesser
- Backpinsel
- Feinmaschiges Küchensieb

Zubereitung:

- **Für das Hühnerragout** die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie bräunen.
- Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Knollensellerie schälen und fein würfeln. Lauch waschen und in Scheiben schneiden.
- Gemüse, Hähnchenschenkel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Pimentkörner in einen Topf füllen und gut mit Wasser bedecken.
- Einen Esslöffel Salz hinzufügen, aufkochen und bei niedriger Hitze und schräg aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis der Hähnchenschenkel gar ist, etwa 35 Minuten.
- Dabei nach Bedarf die Brühe immer wieder abschäumen, das heißt, den Schaum von der Oberfläche abnehmen und entsorgen.
- In der Zwischenzeit **für die Blätterteigpastetchen** den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Blätterteig aus der Packung nehmen und 18 Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen.
- Vier Kreise auf das vorbereitete Backblech legen und mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.
- Aus den restlichen Kreisen mit dem kleineren Ausstecher die Mitte ausstechen.
- Die Außenringe gleichmäßig auf die vier großen Kreise auf dem Backblech verteilen.

- Die übrig gebliebenen Innenkreise können als Deckel verwendet werden.
- Das Ei aufschlagen und trennen.
- Teigböden dünn mit etwas Eiweiß bepinseln und jeweils einen Ring auflegen.
- Ringe ebenfalls dünn mit Eiweiß bepinseln und jeweils einen zweiten Ring auflegen.
- Nochmals wiederholen, bis alle Ringe verarbeitet sind.
- Eigelb mit einer Prise Salz verschlagen und die Ränder sowie die Deckel der Pastetchen damit bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun sind, etwa 15 Minuten.
- Währenddessen die Champignons putzen, halbieren und die Hälften in Scheibchen schneiden.
- Ein Drittel der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren garen, bis sie ihre Flüssigkeit verloren haben.
- Mit je einer Prise Salz und weißem Pfeffer würzen und beiseitestellen.
- Blech aus dem Ofen nehmen und die Pastetchen und Deckel auf einen Kuchenrost legen.
- Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen, die Haut entfernen und das Fleisch vom Knochen lösen.
- Fleisch in kleine Stückchen schneiden oder zerpupfen und beiseitestellen.
- Brühe durch ein feines Sieb gießen und den Siebinhalt entsorgen.
- 200 ml abmessen und beiseitestellen. **Tipp:** Die restliche Brühe kann zu Suppe verarbeitet, im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt oder eingefroren werden.
- Restliche Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Schneebesen goldgelb anrösten.
- Unter ständigem Rühren erst den Weißwein, dann die Hühnerbrühe angießen, aufkochen und unter regelmäßigem Rühren zehn Minuten köcheln lassen. **Tipp:** Wer keinen Wein verwenden möchte, nimmt mehr Hühnerbrühe und würzt gegebenenfalls mit etwas mehr Zitronensaft.
- Sahne unterrühren und die Soße mit weißem Pfeffer nach Geschmack, einer Prise Muskatnuss, einer Prise Zucker und dem Zitronensaft würzen.
- Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.
- Hähnchenfleisch und Champignons kurz in der Soße erwärmen.
- Jeweils zwei Blätterteigpastetchen auf Tellern platzieren.
- Mit dem Hühnerragout füllen und übriges Ragout gegebenenfalls neben den Pastetchen anrichten.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen, Deckel auflegen und sofort servieren. Dazu schmeckt ein gemischter Blattsalat – **Mahlzeit!**