



Königin-Pastete mit Spargelfrikassee von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Spargelfrikassee

200 g weißen Spargel
200 g grünen Spargel
Salz, Zucker
1/2 Zitrone, unbehandelt
1 TL Butter
1 Karotte
150 g braune Champignons
Butter zum Braten
1-2 Schalotten
1 EL Mehl
1/2 Zitrone, unbehandelt
Pfeffer
Muskatblüte
150 ml Sahne
Petersilie
Kerbel
Estragon

Königin-Pastete

2 Packungen Blätterteig (etwa 400 g)
2 Eigelbe
Grobes Salz
Schwarzkümmel

Zubereitung (circa 50 Minuten):

Vorab den Spargel und die Schalen und Abschnitte mit Salz, Zucker, einigen Zitronenscheiben und etwas Butter in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb geben. Den Spargel grob schneiden und in eine Schale geben. Die Karotte schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Salzen, zuckern und einen Moment stehenlassen, sodass das Zellwasser austreten kann.

Den Blätterteig ausrollen und 28 Kreise ausstechen, hierbei wird die Größe der späteren Pasteten bestimmt. Aus 24 dieser Kreise kleinere Kreise ausstechen, hierbei einen dicken Rand lassen. Die unversehrten Kreise auf ein ausgelegtes Backblech geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit verquirltem Eigelb bepinseln. Jeweils vier Ringe auf diese Platten geben und mit Eigelb verkleben, dabei darauf achten, dass die Ränder genau übereinander platziert werden. Die Abschnitte nach Geschmack dekorativ zuschneiden und mit auf das Backblech geben. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen und mit Salz und Schwarzkümmel bestreuen. Bei 220 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis der Blätterteig gebräunt ist, das dauert etwa 12 Minuten.

Die Champignons vierteln und in einer sehr heißen Pfanne trocken bräunen, dann Butter und Salz dazugeben, die Schalotten in Ringe schneiden und mitbraten. Den vorbereiteten Spargel und Karotte dazugeben und mit Mehl abstäuben. Mit Zitronensaft ablöschen und mit dem Spargelfond angießen.



Die Gemüse bis zur gewünschten Konsistenz garen, dabei mit Pfeffer und Muskatblüte würzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Sahne, grob gehackte Petersilie, Kerbel und Estragon untermischen und final abschmecken.

Die noch warmen Königinnen-Pasteten mit dem Spargelfrikassee füllen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

623 kcal – 43 g Fett – 13 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.