

Gefüllte

Blätterteigpastete

**Zutaten für
Pastete**
400 g Blätterteig
1 Eigelb

**Zutaten für
Füllung**
5 dl Rindsbouillon
200 g Kalbsschulter
250 g Pouletfleisch
150 g Brätkügel
150 g Champignon
Salz, Pfeffer,
Basilikum

**Zutaten für
Sauce**

250 g QimiQ
2 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Mehl
4 dl Rindsbouillon
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Pastete den Blätterteig ca. 5 mm dick auswallen und 2 Kreise ausschneiden. Den Boden mit ca. 22 cm, den Deckel mit ca. 25 cm Durchmesser. Am Deckel eine Öffnung in der Grösse einer Tasse ausschneiden.

Den kleineren Kreis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Backpapier eine Kugel formen und auf den Boden legen. Den Deckel darauf legen und mit einer Gabel die Kanten gut andrücken. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad während 40 Minuten backen.

Für die Füllung die Kalbsschulter ca. 25 Minuten und das Pouletfleisch ca. 10 Minuten in der Rindsbouillon kochen. Dann beide aus der Bouillon nehmen und in kleine Würfel schneiden.

Für die Sauce Mehl in Butter anschwitzen, mit der Bouillon aufgiessen, würzen und köcheln lassen. Die Brätkügel in der Sauce garen lassen, bis sie fest sind.

Die feingeschnittenen Champignons dazugeben und 5 Minuten mitkochen. Das kleingeschnittene Fleisch in die Sauce geben und mit QimiQ verfeinern.

Die Blätterteigpastete aus dem Ofen nehmen, das Papier entfernen und die Fleischsauce in die Pastete füllen. Sofort servieren.

Viel Spass und guten Appetit!

