

# Blätterteig-Pastete mit Artischocken-Pilz-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Gemüse:

2 Kartoffeln	100 g junge TK-Erbsen	2-3 frische Artischocken
3-4 kl. Kräuterseitlinge	2-3 EL getrock. Morcheln	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Liter Sahne	400-500 ml weißer Portwein
1 Liter Gemüsefond	1 Bund Estragon	Sonnenblumenöl
Salz		

### Für die Pasteten:

1 Blätterteig	1 Ei
---------------	------

### Für den Salat:

1 junger Knollensellerie	2-3 kleine Feigen	3-4 EL Walnüsse
1 Zitrone	1 EL Naturjoghurt	1 EL Walnussöl
1-2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für das Gemüse:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Morcheln in warmem Wasser einweichen. Einweichwasser filtern und Morcheln waschen.

Artischocken putzen bzw. schneiden und diese in kaltes Wasser mit Zitronensaft einlegen. Artischocken anschließend kräftig in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne mit Portwein, dem Einweichwasser der Morcheln und Fond aufgießen und zum Kochen bringen. Kräuterseitlinge putzen und hinzugeben. Schalotte abziehen, hacken und ebenfalls untermischen. Morcheln und die Sahne dazugeben und die Flüssigkeit einreduzieren.

Zum Schluss die Erbsen und Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Estragon abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben.

### Für die Pasteten:

Blätterteig in zwei verschiedenen Größen ausstechen. Kleinere Teigstück auf das größere Teigstück legen.

Mit Wasser bestreichen, den oberen Rand mit Ei bepinseln. Blätterteig bei 200 Grad für 10-12 Minuten aufgehen lassen.

### Für den Salat:

Sellerie schälen und sehr fein schneiden. Feigen putzen und fein schneiden. Walnüsse hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Joghurt mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Walnussöl, Weißweinessig und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sellerie, Feigen und Walnüsse vermengen und mit Dressing marinieren.

Miriam Bender am 12. Oktober 2022