

Meeresfrüchte-Pastetli

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

12 Scheiben Blätterteig

1 Ei

50 g weißer Sesam

Für die Meeresfrüchte-Füllung:

1 Lachsfilet, à 150 g

150 g Miesmuscheln

75 g Garnelen

2 gelbe Karotten

2 orange Karotten

1 Schalotte, groß

1 Knolle Ingwer, 6 cm

1 Lorbeerblatt

2 TL Maisstärke

1 EL Paprikapulver

500 ml Fischfond

100 g Crème-fraîche

Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Ei aufschlagen. Anschließend sechs Blätterteigscheiben pro Person mit einer Herzform ausstechen. Zwei davon übereinander legen, auf der Innenseite mit etwas Ei bestreichen und etwas andrücken. Diese bilden den Pastetenboden. Aus den übrigen vier Herzen mit einer kleineren Herzform die Mitte ausstechen, so dass sich Ringe ergeben. Die Ringe jeweils auf der Unterseite mit Ei bestreichen und auf den Pastetenboden schichten. Den Sesam auf dem oberen Rand verteilen und die Pasteten für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Die Karotten schälen, das Grün entfernen und in Würfel schneiden. Etwa fünf Zentimeter von einer gelben und fünf Zentimeter von einer orangefarbenen Karotte in dünne Scheiben schneiden. Die Würfel und die Scheiben in einen Topf mit kochendem Wasser geben und darin für etwa drei Minuten garen. Anschließend die Scheiben für die Dekoration beiseitelegen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und mit den Miesmuscheln in den Topf geben und alles für ein bis zwei Minuten im Butterschmalz schwenken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten kurz kräftig anbraten. Die Schalotte abziehen und den Ingwer schälen, beides in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Die Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und mit dem Fischfond etwa fünf Minuten einkochen lassen. Die Crème-fraîche und das Lorbeerblatt unterrühren und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten, den Ingwer, die Meeresfrüchte und den Lachs dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Aus den Karottenscheiben mit einem Messer kleine Herzen schneiden und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Meeresfrüchte-Pastetli auf Tellern anrichten und mit den Sternen und dem Schnittlauch garnieren.

Sandra Brenneisen am 08. September 2014