

Blätterteig-Pasteten mit Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für die Pasteten:

1 Putenbrustfilet, à 250 g	1 Strudelteig	150 g Champignons
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Lauch	3 Karotten
1 Zwiebel	$1\frac{1}{2}$ EL Butter	2 EL geriebener Emmentaler
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	150 ml trockener Weißwein	1 EL Butter
60 ml Sahne	1 EL Semmelbrösel	3 getrocknete Nelken
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Spinat-Salat:

150 g Babyspinat	5 Pflaumentomaten, sehr klein	1 EL Senf
1 EL Honig	3 EL Balsamico-Essig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Pasteten die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Sellerie, Lauch, Champignons und Karotten waschen trocken, schälen und fein würfeln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl und die Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch und das Gemüse zugeben, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Nelken würzen und alles kurz anbraten.

In einem weiteren Topf die Butter mit dem Mehl erhitzen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Sahne zugeben und mit dem Wein ablöschen. Alles aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Saft von der Zitrone abschmecken.

Die Gratinförmchen mit dem Blätterteig auslegen, mit dem Hähnchen-Gemüseragout füllen, der Sauce übergießen und mit den Semmelbröseln sowie dem Käse bestreuen. Die Pasteten für zehn Minuten im Ofen goldgelb backen.

Den Salat waschen und in der Salatschleuder trocknen. In einer Schüssel, das Olivenöl, den Essig, den Senf sowie den Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten teilen zum Salat geben und alles mit dem Dressing gut mischen.

Die Pasteten aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Luchscheider am 13. Oktober 2015