



Königinpasteten mit Hähnchen-Maronen-Füllung

Zutaten für 6 Königinpasteten:

6 Blätterteigpasteten
1 große Hähnchenbrust (400-500 g)
200 g Maronen vorgegart (von z.B. Hagen Grote)
150 g Möhren
2 Schalotten
60 g Softaprikosen
1 EL Speisestärke
1 TL + 50 g Butter
2 EL Weizenmehl Type 405
1 TL Hühnerfleischextrakt von Hagen Grote
(alternativ Hühnerbrühwürfel)
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 Lorbeerblatt
2 EL Cherry
Salz / Pfeffer
Paprikapulver
2 EL Öl



Zubereitung:

Die Hähnchenbrust waschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen, von Sehnen und Fasern befreien, in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz sowie Paprikapulver würzen und mit der Speisestärke vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin braten bis es Farbe angenommen hat, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Möhren schälen und in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Wasser knapp bedeckt, sowie Salz und 1 TL Butter für 3-5 Minuten noch bissfest garen. Möhren zu Seite stellen und das Garwasser auffangen.

Die Blätterteigpasteten bei 160°C Umluft für 15 Minuten im Ofen erwärmen.

Die Maronen nach Packungsanweisung garen und halbieren. Die Schalotten schälen und im Topf mit 50 g Butter glasig andünsten. Nun eine Mehlschwitz zubereiten, hierfür 2 EL Mehl zu den Zwiebeln geben und glattrühren. Das Garwasser von den Möhren mit Milch und Sahne langsam nach und nach unter ständigem Rühren zugießen. Gib an dieser Stelle noch so viel weiteres Wasser hinzu, dass die Sauce noch eine dickliche Konsistenz hat (mit dem Garwasser von den Möhren waren es bei mir ca. 500 ml). Die Sauce mit dem Hühnerfleisch-Extrakt würzen, Lorbeerblatt und Sherry zufügen und für 5-10 Minuten köcheln lassen, anschließend das Lorbeerblatt wieder entfernen und mit Salz + Pfeffer abschmecken.

Die Softaprikosen in feine Würfel schneiden und mit dem Hähnchenfleisch, den Möhren und Maronen zur Sauce geben. Die Füllung für die Pasteten nun nochmals abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser nachschütten.

Das Ragout in die Blätterteigpasteten füllen, Deckel darauf setzen, servieren und genießen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de