

Rezept Blätterteigpasteten mit Weinbergschneckenragout

Zutaten:

48 Weinbergschnecken aus der Dose
4 Blätterteigpasteten oder Blätterteigpasteten aus dem Handel
3-4 Schalotten
0-3 Knoblauchzehen
250 g Champignons
2 EL Butter
0,25 l trockenen Riesling
Mehlbuter (je 1 EL Butter und Weizenmehl (Type 405))
200 g Crème Fraîche
Zitronensaft
1/2-1 Bd glatte Petersilie
Meersalz oder Salz aus der Mühle
frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Blätterteigpasteten herstellen oder die fettigen Pasteten im Ofen kurz erhitzen.

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Die Pasteten in ca. 15 Minuten hellbraun backen und auf ein Gitter stellen.

Die Dose mit Schnecken öffnen, durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen und die Flüssigkeit beiseite stellen.

Die Schalotten, Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Pilze mit einer Bürste oder mit einem Tuch reinigen und den Stielansatz mit einem Messer abschneiden.

Die Pilze in Scheibchen schneiden und sofort weiter verwenden. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, Schalotten, Knoblauch, Pilze zugeben und mit einigen Tropfen Zitronensaft säuern (damit die Pilze nicht zu dunkel werden).

Schneckensaft, Wein, Sahne zugeben, würzen und das Ganze 5 Minuten durchköcheln lassen.

Während dieser Zeit die Petersilie kurz abwaschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen, die Stängel entfernen und den Rest Feinschneiden.

Nach 5 Minuten die Schnecken zugeben, kurz erhitzen, die Sauce mit Mehlbutter auf die gewünschte Konsistenz abbinden und mit der Petersilie bestreuen.

Die Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die einzelnen Pasteten mit diesem Schneckenragout füllen und sofort servieren.

zurück zu den Weihnachtsrezepten