Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BOUCHÉES À LA REINE (KÖNIGIN-PASTETEN MIT GEFLÜGEL-RAGOUT)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 35 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Sie haben ein paar gute Freunde oder jemanden aus der Familie zum Mittagessen eingeladen, aber was kochen Sie, das sie noch nicht kennen? Ein Gericht, das schön aussieht und außergewöhnlich ist …

„Bouchées à la reine”

Ich sehe manchmal Fertiggerichte, die „Ragout fin” heißen, und muss immer lachen. In Frankreich ist es ein Name für Katzenfutter.

Also bitte keine „Ragout Fin” mehr, sondern Bouchée à la reine. (Königin Häppchen) Das klingt so viel eleganter als Tierfutter-Namen! Was ist es ganz genau? Es ist eine zarte Blätterteigform (meistens mit einem Loch), die mit leckerem Fleisch in Sauce gefüllt wird. In diesem Fall ist es ähnlich wie die bekannte Blanquette de veau, aber mit Hähnchen. Meine Maman hat es immer mit einem Rest Bouillon zubereitet, dann ein bisschen Crème fraîche (bitte hier auch keine 0 % Fett) und am Ende ein Eigelb.

Ich kann euch auch noch raten, einen guten (aber nicht zu guten) Weißwein zum Kochen zu nehmen. Ich nehme immer den gleichen Wein, den ich danach zum Servieren mit den Speisen trinke. So ist alles rund.

Dieses Gericht ist wirklich perfekt als leichte Speise zum Mittagessen oder als Alternative für das Feiertagsmenü.

Tipps für perfect:

- **Die Pasteten immer im Ofen aufbacken**
  So bleiben sie schön knusprig, in der Mikrowelle werden sie leider weich.
- **Die Sauce nicht zu flüssig machen**
  Sonst weicht der Blätterteig sofort durch. Lieber schön cremig halten.
- **Perfekt zum Vorbereiten**
  Die Füllung könnt ihr super am Vortag machen. Am nächsten Tag nur aufwärmen. Perfekt, wenn Gäste kommen!
- **Wenn Kinder mitessen**
  Einfach etwas milder würzen oder einen Teil ohne Alkohol machen.
- **Großzügig füllen.**
  Nicht geizen! Die Füllung ist das Beste an der Bouchée à la Reine.
- **Beilage**
  Reis ist oft damit serviert. Ich mag auch Kartoffelpüree und grüne Bohne dazu.

Zutaten für Königin-Pasteten mit Geflügel-Ragout, 4 Pers:

600 g Hähnchenbrust, 300 g Champignons, 1 Flasche Weißwein, 6 Königin-Pasteten, 3 Schalotten, 500 ml Geflügelfond (oder Kalbsfond), 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.

für die Sauce : 100ml Crème fraîche, 1 Ei, 60 g Mehl, 60 g Butter, Zitronensaft.

1- Das Fleisch in 2 cm kleine Stücke schneiden, dann das Fleisch und die klein geschnitten Schalotten in einem Kochtopf braten.

2-Währenddessen den Deckel den Königin-Pasteten ausschneiden:

3- Den Herd runterstellen und das Fleisch mit 300 ml Weißwein löschen, und 400 ml Geflügelfond , mit den Melke, Lorbeerblatt geben(köcheln lassen) . Jetzt die Sauce vorbereiten . Sie heißt : **Sauce Suprême**.

dann diese Creme in den Kochtopf eingeben und mit dem Fleisch gut rühren.

4- Die Champignons grob geschnitten kommen noch dazu. Das Ganze für 20 Minuten köcheln lassen (den Herd wieder auf mittlerer Stufe stellen).

> **Zuletzt für die Sauce** : 100ml Creme fraîche + 1 Eigelb mischen

Gut würzen mit Salz-Pfeffer und 2 EL Zitronensaft.

5- jetzt ist es Zeit die Königin-Pasteten in den Backofen zu schieben bei 180°C für 10 Minuten.

Achtung: Wenn alles in dem Kochtopf ist, noch 10 Minuten schön köcheln lassen. **Vorsicht, es darf nicht kochen!!!!!! Creme fraiche darf NIE kochen !!!!**

6- Endlich hat sich Ihre (und meine) Mühe gelohnt und nach 1/2 Stunden Arbeit ist alles bereit. Sie müssen nur noch einrichten.

Wir haben „les Bouchées à la reine“ mit einem Weißburgunder aus der Saale-Unstrut und ein klein bisschen Reis und Salat serviert.

Es war ein bisschen viel Arbeit mit der Saucen Vorbereitung, aber es war nicht so schwierig, „müssen sie zugeben“. Und das Ergebnis sieht toll aus, oder nicht?

Also probieren sie es aus und laden sie doch ein paar Freunde ein.

Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de