Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KÖNIGINPASTETEN MIT FISCH – BOUCHÉES À LA REINE DE LA MER

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Ich habe zu Hause viel zu viel Blätterteig nach meiner ganzen Galette des rois Backaktion am Wochenende. Da kam die Idee, mal wieder „Bouchées à la Reine“ zu zaubern. Normalerweise werden sie mit Hähnchen gemacht.... aber gestern hatten wir einfach Lust auf Fisch.

Kein Problem, das Rezept funktioniert auch sehr sehr gut mit Fisch. Es wurden also statt Hähnchen, Kabeljau, Lachs und Garnelen genommen. Die kleinen Blätterteig Türmchen haben wir selbst gemacht. Das ist wirklich das Beste an den Bouchées à la reine... diese kleinen knusprigen Teile, mit die Sauce .... Mmmm lecker! Deswegen haben wir die Türmchen gemacht und ganz viele kleine Bällchen mit dem restlichen Blätterteig. Das Rezept ist wirklich blitzschnell zubereitet, sogar gemeinsam mit den Kindern.

Eine kleine lustige Geschichte gibt es noch zu dieser Speise: in Deutschland war ich sehr überrascht, dass man die Königinpasteten mit Ragout fin serviert. Ich fand es sehr komisch, weil in Frankreich ist es ein Namen für Katzenfutter □□ Also falls Ihr in Frankreich essen geht, bitte keine Ragout fin bestellen, sondern **Bouchées à la reine**.

Zutaten für Königinpasteten mit Fisch:

3 Personen

1 Lachsfilet (150g), 1 Kabeljaufilet (150g), 250 g gekochte Garnelen, 20 g Butter, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 1 Handvoll (125 g) Champignons, 150ml Weißwein, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 250 ml Sahne, 1 Eigelb, ein bisschen Zitronensaft, 1 Rolle Blätterteig, Milch zum Pinseln. 1 EL Petersilie.

1- Den Blätterteig ausrollen (ich habe TK Teig genommen) und je nach Lust Formen ausstechen. Ich habe mittlere und kleine Formen gemacht, so dass man mit der Sauce noch kleine Stückchen Teig essen kann.

Pro Türmchen haben wir 3 Ringe geschnitten. Zwei davon habe eine Loch in der Mitte bekommen.

Dann einfach die 3 Teilen gemeinsam mit Milch bekleben. Alle Teilen und Türmchen auf einem mit Backpapier (oder Backmatte) belegten Backblech legen und für 15 bis Max 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.

2- Die Möhren und die Zwiebel schälen und klein schneiden. ...Die Fischfilet kleinschneiden ...

3- In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebel anbraten. Dann den Fisch, die Garnelen, Lorbeer und Nelke geben und 8 Minuten bedeckt köcheln. Mit dem Weißwein ablöschen.
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, zu der Pfanne geben und weitere 5 bis 8 Minuten köcheln lassen.

4- Die Eigelbe mit der Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen....

Die Mischung in die Pfanne geben und den Herd ausmachen. Die Pfanne muss nur „ziehen“ und auf keinem Fall kochen, sonst kochen die Eigelbe! Mit ein bisschen Zitronensaft und Salz abschmecken.

Et voilà…. so einfach und schnell geht es.

Es war richtig lecker und das Beste war wirklich, die kleinen Blätterteig Bällchen!

Wir haben dieses Rezept bereits 2 Mal gemacht, weil es so schnell ging und so vorzüglich schmeckt. Es wird ein Klassiker in der Küche bei uns werden.

BISOUS et bonne 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