



Pastetchen mit Shrimps und Champignons in einer Dill - Senf - Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, einfach, schnell und dabei so lecker !

Zutaten

- 4 schöne, gleichmäßige Blätterteig Pasteten vom Bäcker
- 400 g Shrimps - Fleisch
- 200 g weiße Champignons
- 2 Tl guten, französischen Meaux Senf
- (Geht aber auch mit jedem anderen)
- 1 kleines Glas Fischfond
- 4 cl trockener Weißwein
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- 1 Becher Sahne
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- Saft 1/2 Zitrone
- 40 -50 g Butter
- 1 El Weizenmehl
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Dill - Senf - Sahne:

Schritt2

Die fein geschnittenen Schalotten in 20 g Butter glasig anschwitzen und mit ca. 1 El Mehl stäuben; etwas "ausschwitzen".

Schritt3

Mit Fischfond, Sahne und dem Weißwein aufgießen.

Schritt4

10 - 15 min. auskochen lassen, ev. passieren und 2 Tl Meaux Senf dazu geben.

Schritt5

Den frischen, gehackten Dill mit 30 g Butter zu einer Dillbutter vermengen, die Soße damit schaumig aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt6

(Dadurch bleiben die grüne Farbe und der intensive Geschmack des Dills optimal erhalten)

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, vierteln.

Schritt9

Kurz in etwas Butter glasig anschwanken und mit den Shrimps zur Soße geben. Mit Cayenne und Zitronensaft nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Shrimps - Champignonragout in die vorgewärmten Pasteten füllen und mit einem Dill - Zweig garnieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** champignons, dill, dip, garnelen, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pastetchen-mit-shrimps-und-champignons-in-einer-dill-senf-sahne/>