



Ragout von Lachs, Shrimps und Spargel in der Blätterteigpastete

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, schick, schnell gemacht; ideal in der Spargelzeit

Zutaten

- 200 g frisches Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
- 100 g Shrimps
- 200 g grüner Spargel
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- Saft 1 Zitrone
- 1 Becher Sahne
- 2 El Mehl
- 40 g Butter
- 4 große Blätterteigpasteten
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel nur im unteren Drittel schälen (Ist dort oft holzig)

Schritt3

in Salzwasser mit etwas Zucker "al dente" blanchieren.

Schritt4

In Eiswasser abkühlen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt5

Das Lachfilet waschen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Etwas Butter zerlassen und mit 2 El Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, 1 - 2 min "ausschwitzen" lassen.

Schritt8

Den Fischfond, Riesling und die Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Chili abschmecken, 6 - 8 min. auskochen..

Schritt9

Dann für weitere 3 - 4 min. die Lachwürfeln dazu geben, leise garen und .die Spargelstücke und Shrimps zufügen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Lachs - Spargelragout in die vorgewärmten Pasteten füllen und ev. durch einen frischen Saisonsalat und einem Glas Riesling ergänzen.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** blätterteigpastete, bunt, edel, leicht, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ragout-von-lachs-shrimps-und-spargel-in-der-blaetterteigpastete/>