

## Rezept

# Feine Pastetchen

Ein Rezept von Feine Pastetchen, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>250 g</b> geschälte, rohe Garnelen
1/2 Bio-Zitrone	<b>1</b> Avocado
<b>2 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Cognac
<b>50 ml</b> trockener Weißwein oder Fischfond (aus dem Glas)	<b>50 g</b> Crème fraîche
Pfeffer	Salz
	<b>4</b> Blätterteig-Pasteten (heißen auch König-Pastetchen, unbedingt beim guten Bäcker 1 Tag vorher bestellen!)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: 160 Grad Umluft). Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Garnelen abbrausen. Wenn am Rücken noch ein feiner, schwarzer Faden zu sehen ist, die Garnelen dort leicht einschneiden und den Darm herausziehen. Garnelen nochmals abbrausen und trockentupfen, die größeren in kleinere Stücke schneiden.
2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 2 TL Saft auspressen. Die Avocado rundherum bis zum Kern einschneiden. Die Hälften gegeneinanderdrehen und voneinander lösen. Kern mit der Messerspitze herausheben, Avocado schälen und klein würfeln. Mit Zitronenschale und -saft mischen.
3. Die Butter in einer Pfanne oder einem Topf zerlaufen lassen, die Schalotten einrühren und bei mittlerer Hitze andünsten. Die Garnelen dazugeben und mitbraten, bis sich das Garnelenfleisch rot färbt. Den Cognac darüberlöffeln, mit einem langen Streichholz anzünden. Abbrennen lassen, dann den Weißwein oder den Fischfond dazugeben. Crème fraîche unterrühren. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten.
4. Die Pasteten auf dem Blech in den Ofen (Mitte) schieben und in 5 Minuten warm werden lassen. Die Avocado unter die Garnelen mischen und abschmecken. Die Pasteten auf Teller setzen, die Garnelenmischung einfüllen, die Pastetendeckel auflegen. Falls Füllung übrig ist, daneben löffeln. Und jetzt: Bon appétit!