Rezept

Königinpastete mit Krebsfleisch und Spargel

Ein Rezept von Königinpastete mit Krebsfleisch und Spargel, am 06.06.2025

Zutaten

- **2** Schalotten
- **200 g** weißer Spargel
- **2 EL** Butter
- **350 ml** Krustentierfond
- **4** Blätterteig-Pasteten
- schwarzer Pfeffer
- **100 g** Champignons
- **100 g** frische Erbsen
- 2-3 EL Cognac
- Salz
- **400 g** ausgelöste Krebsschwänze (alternativ Garnelenschwänze)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Champignons mit einer Bürste säubern, das Stielende mit einem kleinen Messer abschneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Spargel schälen und dabei die holzigen Enden ca. 1-2 cm abschneiden. Die Erbsen aus den Schoten brechen.

2. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig anbraten. Die Champignons dazugeben, mitschwitzen, mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Mit dem Krustentierfond aufgießen, ca. 10 Min. köcheln lassen und dann beiseitestellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Spargelstangen in kochendem Salzwasser in ca. 8-10 Min. garen; dann herausheben, in Eiswasser abschrecken und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Erbsen ebenfalls in Salzwasser für 5-7 Min. kochen, abgießen und abschrecken.

4. Die Pasteten im Backofen ca. 5 Min. warm werden lassen. Inzwischen Spargelstücke, Erbsen und Krebsfleisch in den Krustentierfond geben. Das Krebsragout einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann in die warmen Pasteten einfüllen und servieren.