

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 08.12.2020

Vegetarisches Weihnachtsmenü 2020 - Vorspeise

Blätterteigpastete mit Blumenkohlragout

Für ca. 8 Stück

Zutaten

250 g Blätterteig, frisch Kühlregal
1 Blumenkohl (ca. 700 g)
1 Möhre, mittelgroß
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln, rot
1 EL Butterschmalz
200 g Sahne
50 ml Weißwein (oder Brühe und 2 EL Weißweinessig)
1 Lorbeerblatt
1 TL Senf
2 Stiele Estragon

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung:

1. Blätterteig etwas ausrollen und 8 Kreise (à ca. 12 cm Ø) ausstechen. Ein Muffinblech oder Auflaufförmchen fetten.
2. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteigkreise in die Mulden drücken. Mit Back- oder Pergamentpapier auslegen. Hülsenfrüchte darauf verteilen.
3. Blätterteig auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten vorbacken.
4. Muffinblech herausnehmen. Hülsenfrüchte entfernen und weitere ca. 5 Minuten fertig backen.
5. Inzwischen den Blumenkohl und Möhre putzen bzw. schälen. Blumenkohl in sehr feine Röschen teilen. Möhren in Scheiben schneiden.
6. Blumenkohl und Möhren mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. In einer Pfanne auf kleiner Stufe ca. 10-12 Minuten leicht bissfest rösten.
7. Zwiebeln abziehen. Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Mit Sahne und Wein ablöschen. Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen.
8. Blumenkohl und Möhren unter die Soße mischen und erwärmen.
9. Estragon abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Unter das Ragout mischen.
10. Blätterteig herausnehmen, kurz abkühlen lassen auslösen. Ragout in die Blätterteigpastetchen füllen und sofort servieren.

Tipp: Aus den Teigresten Kreise ausstechen, wie die Pastetchen backen und als Deko verwenden.