

# Hühner-Pastetchen mit Karotten

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/09/huehner-pastetchen-mit-karotten/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/09/huehner-pastetchen-mit-karotten/)

Zutaten für 6 Personen

## Für die Brühe:

- 1 küchenfertiges Hähnchen, ca. 2kg
- 1 Möhre
- 1 kleiner Knollensellerie, ersatzweise 1 Stange Staudensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 3 Gewürznelken
- Salz

## Für die Blätterteighüllen:

- 4 Rollen Blätterteig, à ca. 275g, backfertig ausgerollt aus dem Kühlregal
- 2 Eigelb
- 1 EL Sahne

## Für das Ragout:

- 300g Champignons
- 2 Möhren
- 150g Butter
- 7 EL Mehl
- 1 Spritzer Worcestershire-Sauce
- Salz
- gemahlener Piment
- 1 Schuss trockener Weißwein

## Zubereitung:

Für die Brühe das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Alle Zutaten und die Gewürznelken in einem großen Topf mit Wasser bedecken und mit Salz würzen. Zugedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden garen. Aufsteigenden Schaum zwischendurch immer wieder mit dem Schaumlöffel entfernen.

Für die Blätterteighüllen den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und 42 Kreise (7 1/2cm Durchmesser) ausstechen. Dann aus 36 Kreisen in der Mitte je ein Loch (6cm Durchmesser) ausstechen, so dass Ringe entstehen. Jeweils 6 Teigringe auf je 1

geschlossenen Teigkreis schichten (etwa 4cm hoch). Die Pastetentürmchen ca. 30 Minuten kühl stellen.

Für das Ragout die Pilze putzen und klein schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in sternförmige Scheiben schneiden. Aus den Möhren zunächst längs rundum schräg Kerben für die Zacken ausschneiden, dann die Möhren quer in Scheiben schneiden. Von der Brühe nach etwa 1 Stunde Garzeit etwas mit einem Schöpflöffel abnehmen und in einen kleinen Topf geben. Die Pilze darin ca. 2 Minuten blanchieren, mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Möhren-Sterne in der Brühe etwa 3 Minuten bissfest blanchieren, herausheben und beiseitestellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eigelbe und Sahne verquirlen. Die Pastetentürme nebeneinander auf das Backpapier setzen, auf der Oberfläche mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca 20 Minuten goldgelb backen.

Das Hähnchen aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und das Mehl darin leicht anrösten. Etwa 1 1/2 Liter aufgefangene Brühe nach und nach unter Rühren angießen. Die Ragout-Sauce kurz aufkochen und mit Worcestershire-Sauce, Salz, 1 Prise Piment und Wein abschmecken. Das Fleisch mit den Pilzen in die Sauce geben und warm halten, bis die Pasteten gebacken sind.

Die heißen Pastetentürme auf Teller setzen, mit dem Ragout füllen und den Möhren-Sternen garnieren.

Rezept: Isabella Stewart und Silke Fuchsen

Quelle: SWR - Lecker aufs Land vom 22.12.2015