



Hühnerfrikassee in Königinnenpastete

Zubereitungszeit: 60 Minuten (ohne Zubereitungszeit für das Suppenhuhn!)
Grundmenge: 4 Personen

Zutaten Frikassee:

- 400 g Fleisch eines Suppenhuhns
- 200 g Champignons, weiß
- 750 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe, am besten die vom Suppenhuhn :-)
- 140 g Fingermöhren
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft
- Öl zum Braten



Zutaten Königinnenpasteten:

- 500 g Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Schuss Milch

Sonstiges:

- Kreis-Ausstecher, 8 cm
- Kreis-Ausstecher, 6 cm
- 350 g Reis

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Backblech (e) mit Backpapier belegen
2. Für eine Königinnenpastete mit dem großen Ausstecher 4 Kreise ausstechen. Bei 3 Stück in der Mitte mit dem kleinen Ausstecher weitere Kreise ausstechen
3. Ei trennen und die Kreise damit einpinseln. Der Kreis ohne Loch bildet den Boden, die drei Ringe nun aufeinander auf den Boden setzen
4. Eigelb mit einem Schuss Milch verquirlen
5. Pastete mit dem Eigelb einpinseln und mit dem restlichen Blätterteig ebenso verfahren. Pro Person mit zwei Pasteten kalkulieren
6. Pasteten im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
7. Champignons putzen und in Streifen schneiden, Möhren klein schneiden



8. Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin kurz andünsten. Anschließend bei Seite stellen
9. Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten
10. Butter in die Pfanne geben und schmelzen. Mehl hinzugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen
11. Soße mit den Gewürzen abschmecken und dann Fleisch, Möhren und Champignons hinzugeben. Nochmals aufkochen lassen

Statt der Kreis-Ausstecher können auch einfach Trinkgläser verwendet werden.