

Kaninchen-Pastetchen mit zweierlei Senf

Für 8 Stücke



Füllung

1 EL Bratbutter
300 g geschnetzeltes Kaninchenfleisch
2 fein gehackte Schalotten
1 dl Weisswein

1 dl fertige Bratensauce

Salz, Pfeffer

1 TL grobkörniger Senf
1 TL Dijon Senf
1 EL gehackte Petersilie
1 TL gehackter frischer Thymian
1 dl Vollrahm

Erhitzen.
Anbraten.
Beifügen und dünsten.
Ablöschen, einkochen lassen.

Beifügen.

Würzen, auf kleinem Feuer zugedeckt 45 Min. schmoren.

Zutaten miteinander vermischen, zum Fleisch geben und wieder zum Kochen bringen, eventuell nachwürzen. Schnell abkühlen.

Zubereitung der Pastetchen

500 Blätterteig
1 Ei

Die Hälfte des Teiges 3 mm dick auswallen und 8 Kreise mit einem Durchmesser von 12 cm ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Füllung auf die Kreise verteilen, dabei einen Rand freilassen. Den Rand mit wenig verknorpeltem Ei bestreichen.

Die zweite Hälfte des Teiges auswallen und nochmals 8 Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise eine kleine ausgestochene Blume oder etwas anderes Dekoratives setzen und in deren Mitte einen kleinen Kamin ausstechen (siehe Fotos). Diese Kreise auf die Füllung legen, die Ränder übereinander legen und mit den Fingern ringsherum andrücken.

30 Min. kühl stellen, dann mit Ei bestreichen.
25 bis 30 Min. im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen.

Als Vorspeise mit verschiedenen Saison-Salaten servieren.

Fotos:

Colette Andrey

