

# Büsumer Krabben in der Blätterteigpastete

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich einfach und schnell gemacht und dabei so delikat.

## Zutaten

- 4 schöne, hohe Blätterteigpasteten, von Ihrem qualifizierten Bäcker
- 400 g fertiges Krabbenfleisch
- 1/4l Fischfond (das kann ein Fertigprodukt sein)
- 1/8 l trockener Weißwein
- 150 g weiße Champignons
- 1/2 Bund frischer Dill mit 30g Butter zu Dillbutter gemischt
- 2 Schalotten
- 1 Becher Crème fraîche (125 ml)
- Etwas Butter
- Etwas Mehl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den frischen Dill zupfen und fein hacken und mit 1 - 2 Löffeln weicher Butter zu einer "Dillbutter" verarbeiten; wieder kalt stellen.

### Schritt2

Die Dillsoße:

### Schritt3

Die fein geschnittenen Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die in Würfel Champignons hinzufügen.

#### **Schritt4**

2 Löffel Mehl dazu geben, etwas zusammen ausschwitzen lassen, ohne Farbe zu nehmen.

#### **Schritt5**

Mit Fischfond, Weißwein und Crème fraiche auffüllen, glatt rühren und 10 min. leise köcheln lassen.

#### **Schritt6**

Mit Salz und gemahlenem Chili pikant abschmecken.

#### **Schritt7**

Zuletzt die Soße mit dem Zauberstab und der Dillbutter sämig aufmixen, um die grüne Farbe des Dills zu erhalten.

#### **Schritt8**

Krabbenfleisch dazu geben, kurz halten, nur noch servierfähig erhitzen; nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Das Krabbenragout reichlich, üppig in die erhitzten Pasteten füllen und mit einem trockenen, kühlen Riesling servieren.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** frischer dill, frisches krabbenfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-krabben-in-der-blaetterteigpastete/>