

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/>