

# Hühnerpastete mit Lauch und Blue Stilton PDO Hartington



## Informations

Personen : 4

Zubereitung : 60 min.

Backzeit : 20 min.

## Zutaten

### Füllung

- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 500 g Hähnchen- oder Putenbrustfilet, in Würfel geschnitten
- 200 g Blue Stilton PDO Hartington in kleine Stücke geschnitten.
- 50 g Speckwürfel
- 2 Lauchstangen, gewaschen und in dicke Scheiben geschnitten
- 150 g Champignons, in vier Teile geschnitten
- Estragon: ein frischer Zweig oder ein Teelöffel getrockneter Estragon.
- 1 zerdrückte Schote

## Béchamel

- 15 g Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 30 cl Milch
- Würfel von der Hühnerbrühe
- Schwarzer Pfeffer

## Glasur

- Etwas Milch und ein verquirltes Ei für den Guss

## Teig

- 2 Blätterteig Scheiben

## Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel mit den Speckwürfeln goldbraun anbraten. Lauch, Champignons, Knoblauch und Estragon hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind.
3. Eine weiße Mehlschwitze zubereiten: Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen unter gutem Rühren zu einem Teig verarbeiten. Kochen Sie das Mehl 1 Minute lang, um einen Nachgeschmack zu vermeiden, bei mittlerer Hitze und rühren Sie dabei die ganze Zeit. Gießen Sie die Milch langsam nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zu, bis eine dicke Soße entsteht. Den Brühwürfel dazugeben und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.
4. Die Form einfetten und eine erste Scheibe Blätterteig auf den Boden legen.
5. Die Hähnchenfüllung mit der Sauce verrühren und auf den Teig gießen.
6. Den Blue Stilton darüber zerbröseln.
7. Die zweite Scheibe Blätterteig darauf legen und die Ränder gut versiegeln, um einen Deckel zu bilden.
8. Als Glasur die Oberseite mit Milch oder Ei bestreichen.
9. Den Teig mit einer Gabel einstechen oder markieren und im Ofen bei 220°C/200°C (für 15-20 Minuten) backen. Der Teig sollte aufgegangen und goldbraun sein, wenn Sie ihn aus dem Ofen nehmen.
10. Lassen Sie die Pastete vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen.