



## Pastete gefüllt mit Kammuscheln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### *Zutaten für 4 Personen:*

280 g Kammuscheln **von Escal**

2 Blätterteigrolle

100g frische Champignons

400g Frischkäse

2 Schalotte

30cl Weißwein

10cl Cognac

2 EL Petersilie

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Kammuscheln unter kaltem Wasser abspülen und anschließend eine Stunde bei Zimmertemperatur auftauen. 2 Minuten mit etwas Butter und bei starker Hitze anbraten. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Champignons in kleine Stücke schneiden. Die Champignons, den Frischkäse, die Schalotten und die gehackte Petersilie in einer Schüssel vermischen. Den Cognac und den Weißwein hinzufügen. Die Menge der jeweiligen Zutat je nach Belieben variieren.
3. Die Kammuscheln hinzugeben. Aus der Blätterteigrolle vier gleich große Stücke ausschneiden.
4. Auf zwei der ausgeschnittenen Stücke die Kammuschel-Mischung verteilen.
5. In die zwei übrigen Stücke einige Schnitte mit dem Messer machen und anschließend auf die Kammuschel-Mischung platzieren.
6. Ein wenig Wasser nehmen, um den oberen und unteren Teil der Blätterteigstücke aneinander zu kleben.
7. Den Ofen, bei 200°C Umluft, 10 Minuten vorheizen. Die Blätterteighäppchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech platzieren und genügend Platz zwischen den einzelnen Häppchen lassen.
8. Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben und die Häppchen 20-25 Minuten backen. Den Backvorgang beobachten.