

Party Pastetchen

4 Portionen | 15 Mini Pastetchen

Pastetchen

1 Pkg. Butter Blätterteig
1 Ei

Beef Tartar Füllung

100 g Rindsfilet
1 kleine Schalotte
1/2 EL Senf
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Kapern
1 Eigelb
½ Chili
2 cm Ingwer
1 Sardelle
Salz
Pfeffer



Alle Zutaten fein hacken. Das Fleisch von Hand schneiden (so klein wie Faschiertes).
Alle Zutaten miteinander vermischen, abschmecken und kalt stellen.

Lachs Füllung

1 Gurke
50 ml Gin
100 g Räucherlachs
50 g Frischkäse

Gurke schälen. Mit dem Sparschäler lange Streifen schneiden. Die Gurke pfeffern und mit Gin marinieren. Gurke mit Frischkäse bestreichen. Lachs darauf legen und einwickeln.

Mango Frischkäse Füllung

100 g Frischkäse
1 Mango
1 EL Curry Pulver
Salz
Sojasoße
Pfeffer
Etwas Chili
Etwas Zitronensaft

Mango würfelig schneiden. Chili fein hacken, nach Belieben dazugeben. Alle Zutaten miteinander vermischen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Sojasoße.

Pastetchen

Mit einem kleinen runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) oder einem Schnaps Stamperl ca. 45 Kreise ausstechen (Boden und 2 Ringe).

Für die Füllung aus 30 Teigstücken mit einem kleinen Ausstecher (ca. 3 cm) die Mitte ausstechen.

Auf jeden Teigboden 2 Ringe legen. Mit Ei bestreichen.

Im Backofen bei 200°C Heißluft für ca. 20 min goldgelb backen.

Die Pastetchen gut auskühlen lassen und füllen. Mit frischen Kräutern, Sprossen oder Kresse garnieren.

Im Kühlschrank lagern und schnell aufessen.