

Pastetli mit Flusskrebsenschwänzen und Trüffeln

- 400 g Flusskrebsenschwänze gekocht
- 24 Wachteleier
- 80 g Trüffel in Scheiben geschnitten
- 5 g Butter
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- ½ dl Cognac oder Portwein



Béchamel

- 50 g Butter
- 60 g Weissmehl
- 8 dl Milch
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Rahm 35%

Wachteleier kochen (6 Min.) abkühlen lassen und schälen. Béchamel mit den angegebenen Zutaten zubereiten, beiseite stellen.

Die Wachteleier in 1 dl Béchamel langsam erwärmen, beiseite stellen. 5g Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Krebsenschwänze dazugeben, andünsten und mit dem Cognac oder Portwein ablöschen, die Trüffelscheiben dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten (nicht kochen lassen).

In die heissen Pastetli abwechselnd Wachteleier und Flusskrebsenschwänze einfüllen. Der Saft der Flusskrebsenschwänze in die restliche, heisse Béchamel rühren, über die Pastetli giessen mit 1-2 schönen Trüffelscheiben garnieren.

Die Pastetli mit einem Venerereis oder Risibisi servieren, auch ein schöner gemischter Salat passt hervorragend dazu.

Dazu einen schönen Traminer servieren, oder wer lieber Rotwein mag passt ein Ripasso wunderbar dazu.