Selbstgemachte Fleischpastete mit Morcheln

Ausgefallen / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté
Difficile

Couverts
10-12

Prix
$$$

Préparation
90min

Cuisson
70min

Heute verrate ich euch ein Rezept, das zunächst sehr aufwändig klingt und daher vermutlich nur wenige Lust haben, es zu Hause nachzukochen. Ich verspreche euch aber, dass wenn man es einmal gemacht hat, der Stolz mindestens so gross ist wie das Geschmacksvergnügen! Zunächst beginnen wir mit der Füllung der Pastete, die aus Ente, Poulet und Wachteln besteht und mit Morcheln und Pistazien verfeinert wird! Wenn du Wild magst, kann das Geflügel auch aus Fasan, Stockente und Rebhuhn bestehen. Die Pastete ist sehr reichhaltig und eignet sich hervorragend für eine grosse, festliche Tafel, z. B. für das bevorstehende Osterfest! Mit Essiggemüse und Senf serviert, ist sie eine erstklassige Vorspeise. Die Pastete hält sich im Kühlschrank zudem bis zu zwei Wochen, wenn sie noch nicht angeschnitten wurde. In letzterem Fall ist sie bis zu einer Woche haltbar. Ich kenne aber kaum jemanden, der noch so lange von dieser leckeren Pastete übrig hat. ;) Um das Rezept zuzubereiten, benötigst du eine spezielle Pasteten-Form, die du in Fachgeschäften oder im Internet finden kannst.

Liste des ingrédients

Für den Teig

500g Mehl

250g Butter

1 TL Salz

1 dl Wasser

7 Eigelbe

Für die Füllung

400g Hackfleisch vom Schweinebauch

150g Pouletbrust

150g Entenbrust

150g Wachtel

2 Eier

25g getrocknete Morcheln

2 EL ganze Pistazien

10 cl Rahm

3 EL Salz

1/2 TL gemahlener Pfeffer

Butter für die Form

Für das Gelée

4 dl Kalbsfond

4 Blätter Gelatine

Étapes de préparation

1

Für den Teig die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und anschliessend mit den Fingerspitzen mit dem Mehl und dem Salz zu einer bröckeligen Masse vermengen.



2

In der Mitte eine Vertiefung machen und nach und nach das Wasser und das verquirlte Eigelb hinzufügen und zu einem homogenen Teig vermischen. Den Teig anschliessend rechteckig flachdrücken, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kühlstellen.



3

Für die Füllung zunächst die Morcheln während einer Stunde in lauwarmem Wasser einweichen und danach abtropfen lassen. Den Rahm in einem kleinen Topf erhitzen, die Morcheln hineingeben und für 5 Minuten garen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und die Morcheln grob hacken.



4

Das Poulet, die Ente und die Wachtel in Würfel à ca. 1-1,5 cm Seitenlänge schneiden.



5

Das gehackte Schweinefleisch in eine grosse Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Von Hand das Fleisch ca. 5 Minuten kneten, bis es leicht klebrig ist.



6

Das Ei dazugegeben und ebenfalls gut einarbeiten, um eine gleichmässige Konstanz zu erhalten. Dann das Geflügel, die Rahmmorcheln und die Pistazien hinzugeben und nochmals alles gut vermischen, um die Stücke gleichmässig in der Füllung zu verteilen.



7

Den Teig ca. 3-4 mm dick auswallen und für die Form in Stücke schneiden: ein Stück ist für den Boden und die Seiten, zwei für die Enden und eines für den Deckel. Den Teig in der Form auslegen und die Enden mit dem zweiten verquirlten Ei bestreichen, damit die Pastete beim Backen nicht auseinanderfällt.



8

Dann die Füllung in die Form geben und gut andrücken. Den Teig-Deckel ebenfalls noch mit Ei bestreichen, damit er gut haften bleibt. Den Deckel auf die anderen Teigstücke legen, die leicht über die Füllung hinausragen sollten. Abschliessend noch 2-3 Kamine formen, durch die der Dampf entweichen kann und später das Gelée hineinkommt.



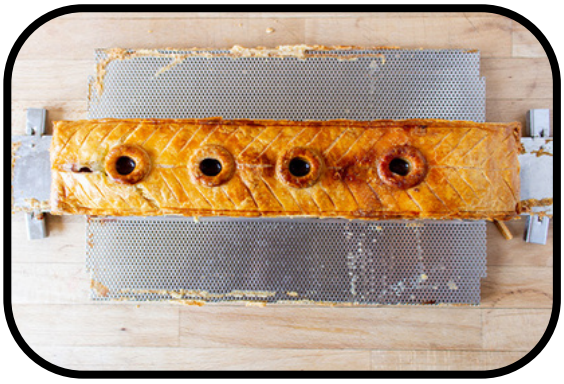
9

Die Pastete in den kalten Ofen geben und dann bei 180°C für 1 bis 1,15 Stunden backen (falls du ein Thermometer verwendest sollte dieser eine Kerntemperatur von 65 °C haben). Nach dem Herausnehmen bei Raumtemperatur für 60 Minuten ruhen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.



10

Am nächsten Tag das Gelée zubereiten. Dazu den Kalbsfond erhitzen (aber nicht kochen) und die Gelatineblätter hineingeben (diese zuvor für 5-8 Minuten in kaltem Wasser einweichen). Das Gelée während ca. 20-30 Minuten abkühlen lassen und anschliessend durch die Kamine über die Pastete giessen.



11

Für weitere 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit das Gelée fest wird. Danach ist deine Pastete genussbereit! Guten Appetit!

