



DAS GROSSE BUCH DER
PASTETEN

TEUBNER



WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 7

Zum Gebrauch dieses Buches.

GRUNDZUTATEN FÜR PASTETENTEIGE 18

Das Wichtigste über Mehl, Butter, Eier und andere Zutaten.

GRUNDZUTATEN FÜR FARCEN UND FÜLLUNGEN 24

Die Hauptbestandteile im Überblick: Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze und Früchte.

AROMAZUTATEN 30

Gewürze und Kräuter für die Pastetenküche.

SONSTIGE PASTETENZUTATEN 36

Salz, Wein, Spirituosen, Zitrusfrüchte und Essenzen sowie Binde- und Geliermittel für Terrinen, Sülzen und anderes.

KÜCHENPRAXIS 40

GRUNDTEIGE HERSTELLEN 48

Pastetenmürbeteig, -blätterteig und -hefeteig im Überblick.

PASTETENGEWÜRZ MISCHEN 60

Gewürzmischungen für Farcen und Füllungen herstellen.

PASTETENFÜLLUNGEN: FARCE HERSTELLEN 62

Klassische Farcen, z.B. Wild- oder Fischfarce, zubereiten.

PASTETEN INTERNATIONAL 70

Von Frühlingsrolle bis Piroshki.

TERRINE UND GALANTINE HERSTELLEN 76

Pasteten ohne Teighülle und Rollpasteten zubereiten.

TIMBALEN, MOUSSE, PARFAIT UND SÜLZEN 80

Pastetenabkömmlinge und ihre Herstellung.

FONDS, DECKGELEES UND BEGLEITSAUCEN 88

Von Kalbsfond über Chaudfroid bis Zitronensauce.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Pastetenbäckerei: Eine kulinarische Erfolgsgeschichte 8

Pasteten heute: Slow im besten Sinne 20

Gänseleber und Trüffel 29

Von Fleischwolf bis Terrinenform:

Geräte und Formen in der Pastetenküche 46

Royale Gaumenfreuden: Königinpastetchen 55

Pastetengewürz: Fertig gekauft oder selbst gemischt? 61

Zu Besuch bei den Profis:

Einblicke in die Pastetenküche 74

Sülzen: Festmahl und Armenspeise 87

Leibgericht der kleinen Leute 132

Pasteten international 174

Elsässer Winzerpastete 204

Hausmannskost als Spezialität 215

Von Feigen und Feinschmeckern:

Die Geschichte der Leberpasteten 247

Terrine de Nérac 254

Mousse au chocolat 292



REZEPTE 102

GEMÜSEPASTETEN UND -TERRINEN 106

Mit Kartoffeln, Tomaten und mehr: Spargel in Aspick auf Basilikumschmand, Blumenkohl-Apfel-Bouchées, Erbsenterrine mit Minze und Möhren, Kartoffel-Artischocken-Steinpilz-Pie, Ratatouillesülze etc.

FISCHPASTETEN UND -TERRINEN 146

Mit Hecht, Garnelen und mehr: Saiblings-Galantine, Lachsforellen-Timbale, Zander-Heilbutt-Piroschki, Räucherfischmousse mit Kaviar, Krabbensülze aus dem Glas, Hummerparfait mit Granatapfelsauce etc.

FLEISHPASTETEN UND -TERRINEN 192

Mit Kalb, Schwein, Zicklein und mehr: Kalbfleisch-Pfifferling-Timbale, Terrine vom Schwein im Parmaschinkenmantel, Bauernpastete vom Lamm, Zicklein-galantine mit frischen Spitzmorcheln etc.

WILD- UND GEFLÜGELPASTETEN 226

Mit Hirsch, Huhn und mehr: Rehsülze mit Waldpilzen, Wildschweinterrine mit Äpfeln und Sellerie, Tauben-gelee auf Würzmousse, Entenleberparfait mit Rotweinschalotten, Fasanenterrine mit Haselnusscrumble etc.

KÄSE- UND DESSERTPASTETEN 258

Mit Parmesan, Joghurt, Trauben und mehr: Ricotta-pastetchen, Ziegenfrischkäse-Terrine mit Roten Beten, Birnen-Martini-Pie, Pistazien-Pfirsich-Terrine, Nougat-mousse-Terrine, Geeistes Feigenparfait etc.

BEZUGSQUELLEN 304

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENKÖCHE 316

IMPRESSUM 320

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

leichter Mousse (z. B. Räucherfischmousse mit Kaviar S. 160). Räucherlachs ersetzt außerdem die bei Fleischpasteten oft verwendeten Speckscheiben zum Auslegen von Terrinen- oder Timbaleformen. Unter den Meeresfrüchten sind für Pasteten und Terrinen vor allem Riesengarnelen beliebt, wie im Falle der Garnelenmousse mit Erbsen und Minze (S. 179). Auch Muscheln und Krustentiere kommen häufig zum Einsatz, wie in der Gesulzten Terrine von der Jakobsmuschel (S. 185), in der Flusskrebs- terrine (S. 188) oder im Hummerparfait auf Granat- apfelsauce (S. 190).

Gemüse, Pilze und Früchte

Während fruchtige Pasteten eine große Tradition haben, wie etwa englischer Apple Pie, die man fast überall auf der Welt kennt, gehören Terrinen aus **Gemüse** hierzulande eher zu den jüngeren Kreationen der feinen Küche. Dennoch ist die Vielfalt recht groß: Aus Möhren, Erbsen oder Kartoffeln hergestellte Terrinen, Sülzen aus Tomaten oder Rote Bete und warme Timbale aus Brokkoli, Blumenkohl oder Schwarzwurzel erfreuen sich großer Beliebtheit. Aromatische **Früchte** wie vollreife Erd- oder

Sie erfreuen sich zunehmender Beliebtheit: Aromastarke Gemüse, Pilze und Früchte sind eine gute Basis für moderne Pastetenkreationen.



Himbeeren, Kirschen oder Pfirsiche, aber z. B. auch Datteln versüßen Gelees und Parfaits.

In Form von Röstgemüse und als Bouquet garni für die Zubereitung von Fonds finden ausgewählte Gemüse wie Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebeln oder Petersilienwurzeln ebenso wie **Pilze** schon lange ihren (indirekten) Weg in die Pastetenküche.

Merkmale: Gemüse, Pilze und Früchte (**Bild unten**), die bei der Pastetenherstellung verwendet werden, zeichnen sich durch ein kräftiges Eigenaroma aus.

Produkten der jeweils höchsten Güteklasse sollte man beim Einkauf den Vorzug geben. Am besten sind tau- bzw. pflückfrisches Obst und Gemüse, das bestes Aroma und höchste Qualität vereint. Erstklassige Ware bekommt man in der Regel direkt vom Erzeuger (Landwirt, Züchter). Die Produkte werden häufig auf regionalen Wochenmärkten oder in eigenen Hofläden angeboten. Es lohnt sich, in der eigenen Region nach entsprechenden Lieferanten Ausschau zu halten. Auf Tiefkühlprodukte sollte man nur im Notfall zurückgreifen. Bei Pilzen kann man bei einigen Sorten auch auf getrocknete Produkte ausweichen (z. B. getrocknete Steinpilze).

Verwendung: Je nach Rezept werden Gemüse, Pilze und Früchte für Pasteten, Terrinen oder Parfaits unterschiedlich vorbereitet. Kurz und knackig gegart ist frischer Spargel Hauptzutat im Rezept für Spargel in Aspik mit Basilikumschmand (S. 112). Kurz blanchiertes und, damit es seine Farbe behält, sofort eiskalt abgeschrecktes Gemüse wie Spinat- oder Mangoldblätter, umhüllt gleichermaßen Farcen auf Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebasis. Bissfest gegartes Gemüse wie Rote Bete eignet sich als aromatische und optisch ansprechende Einlage, wie etwa in der Ziegenfrischkäse-Terrine mit Roten Beten (S. 277). Weich gegartes Gemüse lässt sich zu feiner Farce verarbeiten, wie das beispielsweise bei den Brokkoli-Timbale mit Walnusscreme (S. 123) gezeigt wird. Pilze werden für Pasteten in der Regel immer durchgegart (z. B. Steinpilzterrinen S. 136).

Bei Früchten ist die Vielfalt ähnlich groß. Beeren werden meist roh verwendet oder allenfalls kurz erhitzt, wie die Erdbeeren für die Pistazien-Pfirsich-Terrine (S. 286). Getrocknete Früchte verleihen der Taleggio-Mascarpone-Mousse mit Birnen (S. 276) ihren feinen Geschmack. Kandierte Früchte finden sich in der Quarkterrinen mit getrockneten Früchten (S. 279). Und Saft, aus unterschiedlichen Früchten gepresst, ist die Basis für süßes Gelee (z. B. Kokosmousse mit Kirschegelee S. 290).

Gänseleber und Trüffel

Für Jean-Pierre Clause war die Sache klar: Wer ein Glanzstück wie die Gänseleberpastete erfindet, darf dafür Ruhm und Ehre einstreichen. Bis heute erzählt man, es sei Clause zuzuschreiben, die berühmteste Pastete der Welt erfunden zu haben. Um 1780, im Elsass. Clause war zu jener Zeit Mundkoch des Marquis de Contades. Wenig später machte er sich in Straßburg als Pastetenbäcker selbstständig und lebte einträglich davon, dass sich der Ruf seiner »Straßburger Gänseleberpastete« bis an den Hof von Versailles herumgesprochen hatte. Seither genießt die Gänseleberpastete in der französischen Kultur einen sakrosankten Ruf.

Jährlich werden in Frankreich um die 20000 Tonnen Stopfleber verarbeitet. Die Pâté de Foie gras steht im Rang eines Kulturguts: als mythisches Echo der Epoche der Grande Cuisine, die sich als Kunsthandwerk begriff und auch keinerlei Aufwandscheute. Die klassische Gänseleberpastete ist das, was ein Gourmet alter Schule als Nonplusultra kulinarischer Finesse schätzen gelernt hat. Sie enthält nicht einfach nur

Leber. Sie ist erfunden worden, um der Stopfleber eine delikate Bühne zu bereiten.

Gänse und Enten so zu mästen, dass sich ihre Lebern zu Fettlebern vergrößern, wurde bereits im pharaonischen Ägypten praktiziert, wo die als heilig geltenden Tiere Gottkönigen geopfert wurden. Über den Nahen Osten nahm die Tradition ihren Weg in die Römerzeit und fand via Gallien Eingang in den kulinarischen Kanon Europas.

In der Blüte der Pastetenkultur galt eine Enten- oder Gänsestopfleber nicht als alltägliche Zutat. Nur das durfte für eine kunstvolle Pastete Verwendung finden, was die Aura des Aufwendigen und Erlesenen in sich trug. Die getrüffelte Gänseleberpastete stellte insofern den Olymp des Außergewöhnlichen dar. Diese Anspruchshaltung erhob die Pâté de Foie gras in den Rang einer Festspeise.

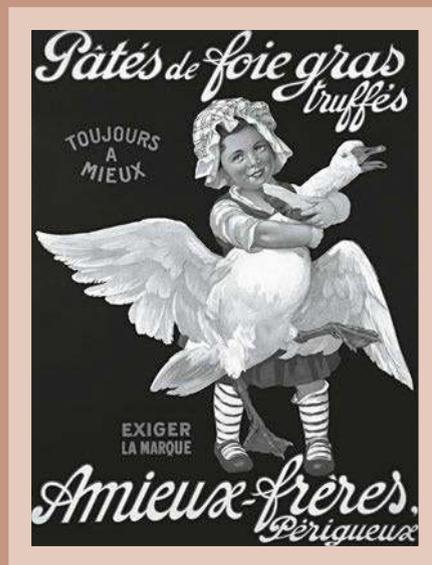
Im Zeitalter der Massentierhaltung konnte die Stopfleber jedoch nicht unumstritten bleiben. Tierschutzorganisationen und kritische Genießer, die sich von Massenprodukten aus ethischen und kulinarischen Gründen nichts Gutes versprechen, sehen in ihr das Symbol für die mitunter barbarischen Zustände in der industriellen Mast. Sie lehnen die Fettleber stellvertretend für ein System ab, das Tiere als billige Ressourcen behandelt. Und doch gibt es sie noch, die kleineren landwirtschaftlichen Manu-

fakturen, die Gänse und Enten artgerecht aufziehen und von Hand stopfen.

Kaum etwas ist für die Vorliebe für klassische Pasteten so entscheidend wie das Gespür für die kulturelle Tradition, aus der sie hervorgegangen sind. Als Höhepunkt der fürstlichen Tafel war die Gänseleberpastete ein Schaugericht mit Überraschungseffekt. Duft und Farbenspiel ihrer gar köstlichen Füllung offenbarten sich erst, sobald der Tranchiermeister die Kruste durchschnitt. Dann mussten ringsum Ahs! und Ohs! erschallen – andernfalls hätte der Koch etwas falsch

gemacht. Eine festliche Pastete zeichnete sich durch eine ästhetische Schnittfläche aus, die schwarzen Trüffeln setzten darin Glanzlichter. Das Aufspüren von Trüffeln kam damals einer Glückssuche gleich. Heute ist der Markt überschwemmt mit Talmi, chemisch rekonstruiertem Trüffelaroma, Trüffeln aus Farmen und Trüffelsorten aus Übersee, die mit den seltenen Trüffeln aus Alba und dem Périgord nicht mehr als den Gattungsbegriff »tuber« gemein haben. Wer den Genuss einer Gänseleberpastete als Huldigung an die kulturelle Tradition versteht, kommt um die Originalzutaten nicht herum. Das aber bedeutet: erstklassige Qualität und somit auch Zutaten aus artgerechter Tierhaltung. Für beides braucht man heute wie ehedem einen gewissen Anspruch – und ein gewisses Sümmchen.

Katja Mutschelknaus



Terrinen herstellen

Ein Klassiker ganz ohne Teig: Bei Terrinen kommt die feine Farce aus Fisch, Fleisch oder Gemüse zum Garen pur in eine Form. Sie wird dazu allenfalls in einen dünnen Speck-, Fisch- oder Gemüsemantel gehüllt.

IM GEGENSATZ zur Krustenpastete mit Teighülle wird die Terrine ganz ohne Teig in einem Wasserbad im Backofen gegart. Die Farce wird dazu in eine mit Speck, Gemüse, Fisch oder auch nur mit Folie ausgelegte Form gegeben.

MIT SPECKHÜLLE ODER GANZ OHNE

Im einfachsten Fall wird die Terrinenform nur dünn gefettet und, möglichst faltenfrei, mit Folie ausgelegt. Als Folie eignen sich hitzebeständige Alufolie oder Frischhaltefolie, die man aber nicht über 120 °C

erwärmen sollte. Der Einsatz von Folie hat den großen Vorteil, dass die Farce pur, also ohne eine geschmacklich beeinflussende Hülle, verarbeitet werden kann und sich nach dem Garen sehr leicht aus der Form lösen lässt.

Bei der klassischen Zubereitung wird die Form für eine Terrine dagegen mit Speck ausgekleidet, wie es auch in der Bildfolge links unten (Steps 1 bis 4) gezeigt wird. Er schützt die Farce und hält sie saftig, ist allerdings nicht völlig geschmacksneutral und enthält viele Kalorien. Das ist auch der Grund, warum man ihn meist gar nicht mitisst. Man verwendet in der Regel dünn geschnittene Scheiben von grünem Speck (S. 25), die sich bei Bedarf zusätzlich zwischen zwei Bogen Backpapier plattieren lassen. Dabei sollten sie aber keine Risse oder gar Löcher bekommen, damit die Speckhülle wirklich dicht ist.

MIT FISCH- ODER GEMÜSEMANTEL

Nicht immer passt die klassische Speckhülle zur Farce. Fischterrinen harmonieren besser mit einer Hülle aus Fischfilets oder geräuchertem Fisch, wie etwa Räucherlachs. Ihre Handhabung und Verarbeitung ist jedoch mit der von Speck vergleichbar. Auch bei Fisch sorgt das behutsame Plattieren zwischen Folie oder Backpapier für die gewünschte Feinheit des aromatischen Mantels, der möglichst nicht dicker als 3 bis 4 mm sein sollte. Vor dem Auslegen der Form sollte diese gefettet und mit Folie ausgekleidet werden, damit sich die Fischterrine nach dem Garen gut stürzen lässt.

Wo aus Geschmacksgründen auf Speck oder Fisch verzichtet werden soll oder die Optik der Terrinenhülle im Vordergrund steht, eignet sich auch eine Ummantelung aus Gemüse. Diese kann man aus Lauchstreifen oder Spinatblättern anlegen, wie es bei der Saibling-Sauerrahm-Mousse mit Felchenkaviar (S. 151) praktiziert wird. Dazu das Gemüse putzen, ggf. in einzelne Blätter zerlegen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Letzteres dauert bei Lauch, je nach Festigkeit der Blätter, bis

ECKIGE TERRINENFORM MIT SPECK AUSLEGEN



(1) Gleich große, dünne Speckscheiben leicht überlappend in die Form legen, so dass die Enden über den Rand reichen.



(2) Auch die Ecken der Form vollständig auskleiden. Dazu den Speck extra breit schneiden oder zwei Scheiben einlegen.



(3) Die Farce einfüllen, die überhängenden Speckteile zur Mitte klappen und von den Seitenwänden her gut andrücken.



(4) Die Terrine oben mit einer passend zugeschnittenen Scheibe Speck vollständig verschließen, garnieren und garen.



zu 1 Minute, bei zarten Spinatblättern reichen bereits wenige Sekunden. Das blanchierte Gemüse sehr kalt abschrecken und zum Trocknen auf saubere Küchentücher auslegen. Anschließend die Terrinenform fetten, mit Folie auskleiden und mit den Gemüstreifen oder -blättern auslegen, wie es auch in der Bildfolge unten (Steps 1 und 2) gezeigt wird.

TERRINEN PERFEKT GAREN

Ob eine Terrine ohne Hülle, mit Speck-, Fisch- oder Gemüsemantel gart, ändert nichts am Garprozess. Der ist bei allen Terrinen gleich. Nachdem die vorbereitete Terrinenform mit Farce gefüllt und mehrmals auf ein feuchtes Küchentuch aufgestoßen wur-

de, um Luftschlüsse zu entfernen, wird die Form mit dem dazugehörigen Deckel oder mit Alufolie verschlossen. Die Form auf ein tiefes Blech oder in eine Bratreine stellen, seitlich so viel etwa 80 °C heißes Wasser angießen, dass die Form möglichst tief im Wasserbad steht und im auf 120 °C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene garen. Die Garzeit richtet sich nach dem Rezept. Man sollte aber zum Ende eine Garprobe machen, am besten mithilfe eines Fleischthermometers (S. 68). Farcen sollten eine Kerntemperatur von 55 bis 65 °C aufweisen, bevor man die Terrine aus dem Ofen nimmt. Zum Auskühlen den Deckel oder die Folie abnehmen, und die Pastete erst erkaltet aus der Form stürzen.

*Erlaubt ist, was passt:
Geräucherter Fisch oder
plattierte Fischfilets sind
eine feine Aromahülle für
Fischterrinen.*



TERRINENFORM

mit Folie und Lauchstreifen auslegen

- (1) Die Form mit Öl oder Butter dünn ausfetten und mit hitzebeständiger Folie auslegen. Alternativ kann man die Form auch kalt ausspülen und dann die Folie einlegen. Um Faltenbildung zu verhindern, die Folie mit dem Pinsel glatt an die Formwand streichen.
- (2) Die blanchierten Lauchstreifen überlappend in die Form legen, sodass diese vollständig ausgekleidet ist und das Gemüse über den Rand hängt.



Spargel in Aspik auf Basilikumschmand

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

KÜHLZEIT über Nacht

FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN SPARGEL IN ASPIK

- 350 g grüner Spargel, Salz
- 300 g weißer Spargel
- ½ l Gemüsefond (S. 91 oder Glas; oder Gemüsebrühe)
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 8 Blatt Gelatine

FÜR DEN BASILIKUMSCHMAND

- 250 g Schmand, Saft von 1 Zitrone
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco
- ½ Bund Basilikum (oder Bärlauch)

AUSSERDEM

- Terrinenform (etwa 1 l Inhalt)
- 150 g Kirschtomaten
- Balsamicocreame zum Marinieren
- Basilikumblättchen zum Garnieren

1. Für den Spargel in Aspik den grünen Spargel waschen, die dicken Enden schälen und die Stangen frisch anschneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Den weißen Spargel schälen und frisch anschneiden.

2. Den Gemüsefond mit 1 TL Salz, 1 Prise weißem Pfeffer und dem Zucker zum Kochen bringen. Die weißen Spargelstangen im Gemüsefond etwa 4 Minuten garen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den heißen Gemüsefond durch ein Sieb gießen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Sud anschließend abkühlen lassen.

3. Die Terrinenform ausspülen, mit Frischhaltefolie auskleiden und grüne und weiße Spargelstangen im Wechsel schichtweise in die Terrinenform legen. Den vorbereiteten, abgekühlten Sud noch einmal kräftig abschmecken und anschließend in die Form gießen. Die Sülze zugedeckt im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

4. Für den Basilikumschmand den Schmand mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und unter den Schmand rühren. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

5. Zum Servieren die Kirschtomaten waschen, in Scheiben schneiden, mit Balsamicocreame marinieren und auf Tellern verteilen. Den Spargel in Aspik stürzen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf den Tomaten anrichten und mit Basilikumschmand und Basilikum garnieren.

Tomatenmousse

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

KÜHLZEIT 2 Std.

FÜR 6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 4 Tomaten (200 g Tomatenfruchtfleisch, ohne Haut und Kerne)
- 50 g passierte Tomaten, 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Tomatensaft, Salz, Zucker
- Cayennepfeffer, 4 Blatt Gelatine
- 4 EL Gemüsefond (S. 91 oder Glas)
- 200 g Sahne (mind. 30 % Fett)
- Basilikumblättchen für die Förmchen und zum Garnieren
- 6 Timbaleförmchen oder Tassen (je 100 ml Inhalt)

S. 39

WARENKUNDE Gelatine

S. 82 f.

KÜCHENPRAXIS

Mousse und Parfait herstellen

1. Die Tomaten blanchieren, abschrecken und häuten (Bild unten links). Die gehäuteten Tomaten halbieren und von Stielansätzen und Kernen befreien (es sollte 200 g Fruchtfleisch ergeben). Die Hälfte der Tomaten pürieren und durch ein Sieb streichen. Die andere Hälfte der Tomaten würfeln und beiseitestellen.

2. Die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark und dem Tomatensaft verrühren. Die Mischung mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

3. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Tomatenmischung rühren und diese im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

4. Bevor die Tomatenmasse zu gelieren beginnt, nach und nach die Schlagsahne mit einem Kochlöffel unterheben. Zum Schluss die gewürfelten Tomaten unterziehen und die Masse noch einmal abschmecken. Jeweils einige Basilikumblättchen in die Förmchen legen.

5. Die Tomatenmousse in die Timbaleförmchen geben, die Oberfläche glatt streichen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Zum Servieren die Förmchen kurz bis zum Rand in heißes Wasser tauchen und die Mousse auf Teller stürzen. Nach Belieben mit Basilikum- oder marinierten Salatblättchen garnieren.





Terrine vom Schwein im Parmaschinkenmantel

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

GARZEIT 40 Min.

KÜHLZEIT über Nacht

FÜR 4–6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, 160 g Poulardenbrust
- 2 EL Öl, 1 EL Tomatenmark
- 40–50 ml Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig, 1 Zweig Thymian
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 100 ml roter Portwein
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 Msp. Universal-Pastetengewürz (S. 60 f.)
- 200 g Schweinerücken
- 120 g Sahne (mind. 30 % Fett)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g gekochter Schinken in Würfeln
- 2 EL gehackte Pistazien
- 6 sehr dünne Scheiben Parmaschinken
 (oder grüner Speck)
- Terrinenform (etwa 1 l Inhalt)

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Poulardenbrust waschen, trocken tupfen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Poulardenstreifen darin rasch kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2. Die Zwiebelwürfel in der Pfanne anrösten, das Tomatenmark dazugeben und mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Den Honig, den Thymianzweig, den Rosmarin, den Port- und Rotwein sowie das Pastetengewürz dazugeben und das Ganze 10 Minuten dickflüssig einkochen.

3. Die Zwiebel-Wein-Mischung durch ein Sieb passieren. Den Schweinerücken würfeln, salzen und im Mixer fein zerkleinern, dabei nach und nach die Sahne dazugeben. Die Zwiebel-Wein-Mischung unterrühren und die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

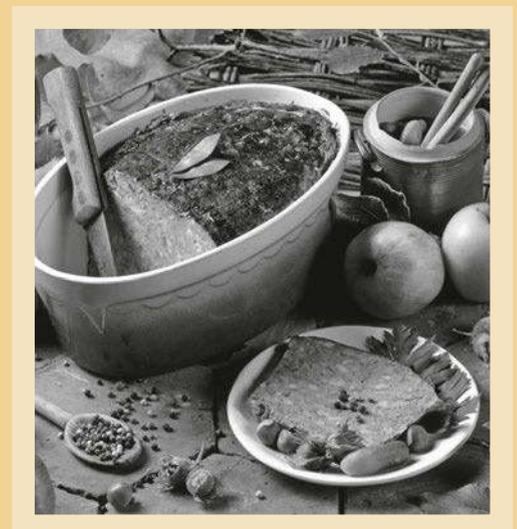
4. Den Schinken und die Pistazien unter die Farce rühren. Die Terrinenform mit dem Parmaschinken auslegen, die Hälfte der Farce einfüllen, die Poulardenbruststreifen mittig daraufgeben und mit der restlichen Farce bedecken. Die Terrine mit Parmaschinken abdecken.

5. Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form in Alufolie wickeln, in ein tiefes Blech setzen und seitlich so viel siedendes Wasser angießen, dass die Form möglichst hoch im Wasserbad steht. Im heißen Ofen 40 Minuten garen, herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Zum Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Dazu passt Cumberland sauce oder Mango-Chutney (S. 98 f.).

Hausmannskost als Spezialität

Wer schon einmal durch Frankreichs Provinzen gereist ist, kennt sie bestimmt: Deftige Fleischpasteten, kräftig gewürzt und nach Art der Terrinen in einer Form im Wasserbad gegart, findet man als »Paté de campagne«, d.h. Pastete nach Bauernart, überall. Nahezu jeder Landstrich hat seine eigene Spezialität, die oft nach uralten Rezepten hergestellt wird. In der Champagne, einer von Landwirtschaft und Weinbau geprägten Region im Nordosten Frankreichs, schätzt man ganz besonders die »Paté de Champagne«: Die von größeren Fleischstücken durchsetzte Farce besteht überwiegend aus Schweinefleisch, enthält aber oft auch Kalbs- oder Schweineleber und gelegentlich etwas Kalbfleisch. Gewürzt wird mit Kräutern (z.B. Thymian) und »Quatre épices«, einer Mischung aus Pfeffer, Muskat, Nelken und Ingwer oder Piment. Weinbrand oder Cognac sowie eine Hülle aus geräuchertem Speck sorgen für zusätzliches Aroma. So wird aus dem einfachen bäuerlichen Gericht eine unverwechselbare Pastetenspezialität, die durchaus auch vor verwöhnten Gaumen bestehen kann.

Bürbel Schermer





Marzipanpasteten mit Apfel-Rosinen-Füllung

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 15 Min.
FÜR 8 STÜCK

FÜR DIE APFEL-ROSINEN-FÜLLUNG

- 100 g Mandelkerne, 500 g Äpfel
- 150 g Rosinen, 4 EL Amaretto
- 4 EL Kaffeelikör, 80 ml Espresso
- 80 g brauner Zucker

FÜR DEN MARZIPAN-HEFETEIG

- 400 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 g gemahlene Mandeln, 1 TL Salz
- 275 ml Milch, 30 g frische Hefe
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1 TL flüssiger Honig, 150 g Butter, 2 Eier

AUSSERDEM

- 8 Briocheformen (12 cm Ø; oder Tassen mit je ¼ l Inhalt), Butter für die Formen
- Mehl zum Arbeiten, runder Ausstecher (12 cm Ø)
- Marzipankneifer, Eigelb zum Bestreichen

1. Für die Füllung die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten, herausnehmen, abkühlen lassen und fein mahlen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit den Rosinen, dem Amaretto, dem Kaffeelikör, dem Espresso, den Mandeln und dem Zucker mischen. Die Füllung zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2. Inzwischen für den Marzipan-Hefeteig das Mehl mit den Mandeln und dem Salz mischen. Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe und das Marzipan in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. Den Honig unterrühren. Die Milchemischung, die Butter und die Eier mit dem Mehl mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3. Die Formen mit Butter ausfetten. Den Teig einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und acht Kreise ausstechen, die so groß sind, dass die Formen damit bis zum Rand ausgelegt werden können. Die Teigkreise in die ausgebutter-

ten Formen legen und leicht andrücken. Aus dem übrigen Teig als Pastetendeckel acht Kreise (je 12 cm Durchmesser) ausstechen und nach Belieben acht kleine Teigornamente (z. B. Äpfel) für die Pastetendekoration.

4. Die mit Teig ausgelegten Formen mit der Apfel-Rosinen-Masse füllen und mit je einem Teigdeckel belegen. Die Ränder mit einem Marzipankneifer zusammendrücken (Bild unten). Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigdeckel damit bepinseln. Die Teigornamente auf den Pasteten platzieren und mit Eigelb bestreichen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Pasteten auf der mittleren Schiene in etwa 25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Die fertigen Pasteten herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Formen stürzen. Möglichst frisch verzehren. Dazu passt gut mit Zimt aromatisierte Schlagsahne.

Löffel-Garnitur

Teigreste zu kleinen Würsten rollen, auf ein Blech legen und ein Ende mit dem Daumen flach drücken (»Löffelform«). Bei 175 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen, abkühlen lassen und den runden Teil in temperierte Kuvertüre tauchen. Auf Alufolie legen und trocknen lassen. Als essbare Pastetengarnitur servieren.



Vernunft verhält sich zum Verstande
wie ein Kochbuch zu einer Pastete.

(LUDWIG BÖRNE)