

Fischpastete (Kulebjaka)

Zutaten für 6 Personen, Springform 24 – 26 cm

1	Stück	Blätterteig rund	Springform mit Backtrennfolie auslegen, Rand buttern, Blätterteig hineinlegen und am Rand hochziehen, kühl stellen.
1	Stück	Blätterteig rund	Deckel ausstechen, kühl stellen.
		Füllung	
150	g	Basmati Reis	20 Min. garen, auskühlen lassen
1		Ei	Verquirlen, mit Reis vermischen
350	g	Champignons	Gehackt, in Butter dämpfen, auskühlen lassen
1		Ei	Verquirlen, mit Champignons vermischen
120	g	Zwiebeln	Gehackt, in Butter dämpfen
50	g	Petersilie	Gehackt
2		Eier, gekocht	Fein gehackt, mit Zwiebeln und Petersilie mischen.
1		Ei	Verquirlen, mit Zwiebeln, Petersilie und gehacktem Ei vermischen
150	g	Rauchlachs (Tranchen)	
400	g	frischer Lachs ohne Haut	In 2 cm breite Streifen schneiden
			Springform einschichten:
			<ul style="list-style-type: none">▪ Reis▪ Pilze▪ Zwiebeln, Eier, Petersilie▪ Lachs▪ Reis▪ Pilze▪ Zwiebeln, Eier, Petersilie▪ Rauchlachs
		Salz und Pfeffer	Einzelne Lagen abschmecken, Füllung leicht andrücken
2	EL	Milch	Teigrand einklappen und mit Milch bestreichen. Deckel über Pastete legen, Rand andrücken.
2		Eigelb	Deckel mit Eigelb bestreichen, mit Gabel einstechen und mit Teigresten garnieren.
			Im 180° vorgeheizten Ofen ca. 55 – 65 Min. backen.
		Senfsauce	
4	dl	Doppelrahm	
4	EL	Halbscharfer Senf	
4	EL	Weissweinessig	
4		Eigelb	
		Salz	Mit Schwingbesen gut verrühren und ca. 5 Min. in der Bain Marie erwärmen bis die Sauce leicht bindet.
		Tipp	Anstelle von Lachs kann auch Zanderfilet verwendet werden.