

Kalbfleisch Pastete

Zutaten für 30 cm Cakeform

(10-12 Personen als Vorspeise)

Pastetenteig			
450	g	Weissmehl	
1 ½	TL	Salz	Mehl und Salz im Rührgerät mischen
200	g	Butter od. Margarine	Zimmerwarm, portionenweise zugeben
250	g	Rahm- od. Halbfettquark	
4	EL	Wasser	Quark mit Wasser verrühren, langsam zum Mehl geben bis eine Masse entsteht die leicht zusammen hält. Masse auf Tisch von Hand zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flachdrücken und mindestens ½ Std. zugedeckt kühl stellen.
			Backtrennfolie als Schnittmuster zum Auslegen der Form zuschneiden
2/3		Pastetenteig	4 mm dick auswallen, Muster darauf legen und Teig zuschneiden. Die 4 Seitenteile müssen ca. 1 cm länger als das Schnittmuster sein
1/3		Pastetenteig	Zu 4 mm dickem Rechteck (ca. 32 x 13 cm) auswallen (Deckel), kühl stellen
			Backtrennfolie in Form auslegen, Teig hineinlegen, Kanten gut zusammendrücken, kühl stellen.
Füllung			
400	g	Pouletbrüstchen	Würfeln (1 cm)
200	g	Falsches Kalbsfilet	Würfeln (1 cm)
350	g	Kalbsfilet am Stück	
1	dl	Madeira od. Cognac	Alles Fleisch in Schüssel über Nacht zugedeckt marinieren
100	g	Toastbrot ohne Rinde	Zerkleinern
1 ½	dl	Milch, heiss	Brot mit Milch übergiessen, mit Gabel zerdrücken, kühl stellen
1	EL	Butter	Mariniertes Filet trocknen, rundum anbraten, kalt stellen
			Fleischwürfel mit Marinade und Brot portionenweise pürieren
75	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
1	dl	Doppelrahm	
1 ½	TL	Salz	
1	MS	Pfeffer a.d.M.	
je 1	Prise	Muskat & Nelkenpulver	
¼	TL	Majoranpulver	

1	EL	Thymian, frisch	
½		Zitroneschale gerieben	Alles mit ganzer Püree Masse weiter pürieren
200	g	Champignons, Dose	Abtropfen, in Scheiben schneiden
50	g	Pistazien	
1	St.	Trüffel, schwarz	Fein hacken, alles unter die Masse mischen
Pastete fertig stellen			
1/3		Masse	In Form verteilen, Filet darauf legen, etwas eindrücken
2/3		Masse	Gleichmässig einfüllen, Teigländer darüber legen, überflüssiger Teig in den Ecken ausschneiden Aus Deckelmitte ein ca. 2 cm grosses Loch ausstechen
1		Eiweiss	Verklopfen, Teigländer bestreichen, Deckel auflegen, Rand gut andrücken, mit Schere auf Formenrand zurück schneiden. Mit Teigklammer Rand verzieren, Garnitur aus Teigresten mit Eiweiss aufkleben
1		Eigelb	Verdünnt, Deckel bestreichen. Etwas Backtrennpapier zu einem Rohr formen und ins Dampfloch stecken
Backen			
Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 70 Minuten backen. Pastete gegen Ende der Backzeit bei starker Bräunung mit Alufolie abdecken. Pastete in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen.			
Sulzen			
2	Beutel	Sulzpulver	
4.5	dl	Wasser	Nach Gebrauchsanweisung zubereiten
0.5	dl	Cognac oder Madeira	Zugeben, Sulz etwas auskühlen lassen. Verletzte Pasteten in die Form zurückgeben. Sulz durch das Loch in ein bis zwei Malen einfüllen, Pastete mindestens 4 Stunden kühl stellen.

1. Abend (Mi): Fleisch bereitstellen, marinieren
2. Abend (Do): Teig herstellen, Füllung zubereiten, Pastete füllen und backen
3. Abend (Fr): Pastete sulzen
4. Abend (Sa): Geniessen