Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PÂTÉ EN CROÛTE ABRICOTS-CANARD (TERRINE IM TEIGMANTEL MIT APRIKOSEN UND ENTE)

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Bonjour !!!! Ich hoffe es geht euch gut in dieser schönen Adventszeit? Bei uns ist es das volle Programm, zwischen Geschenke zu- und vorbereitung, Backen, Basteln…

Eigentlich wollte ich euch heute ein leckeres Bûche Rezept zeigen. Da aber viele Leser gemeint haben, dass es viel zu viel SÜßES gab, bekommt ihr heute ein herzhaftes Rezept ! □□

Ich muss gestehen, dass es auch ganz nach meinem Geschmack ist! Ich kann jetzt schon keine Schokolade mehr essen. Aber ich habe noch ein paar süße Rezepte zum verschenken für Euch! Das heutige Rezept kann man aber auch sehr sehr gut verschenken! Ich bin so stolz auf mich!!! Es schmeckt eigentlich genau so lecker, wie es gut aussieht.

Also ein Versuch wert. Bitte nicht erschrecken: es ist nämlich TOTAL einfach. Versprochen. Es sind nur viele Schritten aber sonst heißt es einfach Teig machen, Fleisch schredern und zusammen basteln! Also fast ein Kinderspiel. □□

Dieser Pâté en croûte wird in Frankreich sehr oft gegessen. Als Aperitif oder als Vorspeise, wird er bei uns mit sauren Gurken und ein bisschen Salat mit einer schönen saueren Vinaigrette serviert.

Mein Mann und mein Papa haben sich riiiiiiiiiesig gefreut, dass sie schon vor den Feiertagen so einen Pâté en croûte genießen könnten. Für mich war es eine echte Qual! Ich hasse rohes Fleisch bearbeiten …. Beuuuuuuurk . Es klebt, fühlt sich komisch an …. beurk . Aber ich muss sagen, dass das Ergebnis nach 2 Stunden Fotoshooting und Zubereitung (ihr werdet weniger Zeit brauchen für eure Pâtés, keine Sorge) sich gelohnt hat .

Ich konnte mich nicht zwischen 2 Geschmacksrichtungen entscheiden und habe dann beide in der gleichen Backform gemacht. Ich werde also meine Mengenangabe geben und Ihr müsst nur noch verdoppeln für einen großen Pâté oder so lassen für einen kleineren Pâté (500 ml) .

Welchen Geschmack habe ich zubereitet: Ente mit Softaprikosen, dazu etwas 4 Gewürze-Mischung (ein bisschen weihnachtlich kann es doch sein), Steinpilzen und Portwein. Die zweite Variante ist ganz klassisch, ein Pâté de campagne en croûte (Landpastete im Teigmantel) mit Schwein, Calvados und vielen Pistazien.

Persönlich hat mir die Enten-Variation am besten geschmeckt, weil sie so fein nach Weihnachten schmeckt. Und die Kombination zwischen den Aprikosen und dem Portwein ist ein TRAUM.

Aaaaalso ich werde euch wie immer alle Schritte zeigen und in einem zweite Beitrag findet Ihr die Zutaten und Schritte für die zweite Fleischfüllung. Hier gibt es auch die ganzen Bastel-Schritten.

Ich hoffe wirklich Ihr machen es nach, weil es ein absoluter Hingucker ist !

Ihr wollt nur eine Füllung für eure große Pastete? Kein Problem!

Meine Pastetenform ist 30 cm lang und bei mir nimmt jede Füllung etwas weniger als die Hälfte der

Form ein, da in der Mitte noch eine Teigtrennwand sitzt. Ihr könnt die Zutaten für eure Lieblingsfüllung also einfach **mit 2 multiplizieren und sogar ein bisschen mehr einplanen**. Das passt auf jeden Fall in die Form.

Die Backzeit müsst ihr nicht verdoppeln. Die Pastete wird dadurch nur länger, aber nicht dicker. Orientiert euch an der angegebenen Backzeit und kontrolliert am besten die Kerntemperatur.

Die Pastete ist fertig, wenn die Kerntemperatur in der Mitte ca. 70–72 °C erreicht hat.

Zutaten für 1 große 30 cm Paté en croute Pastete **mit 2 Fleisch Füllungen oder 2 kleine Pasteten:**

Teig (nur 1 Mal) : 500 g Mehl, 250 g Butter, 5-7 EL Wasser , 1 TL Salz (alles Zusammen kneten und minimum 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen)

Enten Füllung: 150 g Entenbrust (ohne Haut und Fett), 200 g Schweinefleisch (Gulasch), 50 g Speck, 150 g Hähnchenleber, 15 g getrocknete Steinpilze, 7 Soft-Aprikosen, 1/2 TL Salz, 1/2 TL 4 Gewürze-Mischung (4-Epices), 1/4 Pfeffer, 1 Zwiebeln, 1 EL Gänseschmalz, 1 Ei.

Marinade : 1 Lorbeerblatt, 4 Nelken, Thymian, 50 ml Portwein, 3 Aprikosen, 10 g getrocknete Steinpilze, Salz und Pfeffer

Gelée : 100-150 ml Portwein, 2 EL Sofort-Gelatine

Schwein Füllung : 200 g Schweinefleisch (Gulasch), 200 g Speck, 110 g Kochschinken, 1 Bunt Petersilie, 150 g Pistazien, Calvados, 1 Zwiebel, 1 EL Gänseschmalz, 1 Ei, 1/2 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer.

Marinade : 1 Lorbeerblatt, 4 Nelken, 150 ml Calvados, Salz und Pfeffer

Gelée : 100-150 ml Calvados, 2 EL Sofort-Gelatine (mit 100 ml Wasser verdünnen)

Also hier unten werdet Ihr nur die Schritte für die Entefüllung und das Basteln haben, für die Schweinfleisch-Füllung schaut doch mal hier ! □□

1- Vorbereitung und Marinade :

Haut und Fett von der Entenbrust entfernen.

die harte Hautschicht vom Speck abschneiden …

Außer der Entenbrust, das ganze Fleisch für die Entenfüllung grob schneiden und zusammen mit den Marinadenzutaten in eine große Schüssel geben und marinieren lassen. (i**ch habe es nur 2 Stunden ruhen lassen, aber wenn man es wirklich richtig machen möchte, kann man es über nacht marinieren lassen!)**

Ich habe hier die getrockneten Pilzen klein gemahlen und zu der Marinade gegeben.

Die Aprikosen auch klein schneiden und dazu geben …. 15 Minuten ziehen lassen.

2- Zubereitung der Fleischfüllung:

Den Jus von der Marinade entfernen.

Außer der Entenbrust, das ganze Fleisch mit Aprikosen Stückchen durch den Fleischwolf geben.

Dann kommen die 10 g getrocknete Steinpilze (die vorher kurz im heißen Wasser gequollen haben) grob geschnitten, so wie die 7 Aprikosen (auch grob geschnieten) .

Jetzt die Gewürze, Salz und Pfeffer ….

…alles schön mischen ….

In einer Pfanne mit 1 EL Gänzeschmalz die kleine geschnittene Zwiebel anschwitzen, abkühlen lassen und dann mit in die Füllung geben.

jetzt kommt die in großen Stücken geschnittene Entenbrust in die Füllung ..

… und ein Ei …

3- Basteln :

Die Terrinen-Backform mit Gänzenschmalz einfetten und mit Mehl bestauben….

…. 2/3 des Teigs dünn ausrollen (0,5 cm hoch) ….

… da ich 2 Füllungen vorbereiten wollte, musste ich ein bisschen tricksen, da ich zu Hause nur eine Backform hatte. Ich habe also Backpapier in die Mitte platziert!

… mit den Teig die 2 Hälften der Form bedecken ….

Die erste Form mit der Entenfüllung befüllen ….

… und schön drauf drücken so dass die Luft weg kommt und so viel Füllung wie möglich in der Form passt !

…dann die zweite Füllung eingeben …

Jetzt den letzten 1/3 des Teigs in die Länge ausrollen …

…ihn in 2 schneiden und kleine Deckel ausschneiden.

Sie werde dann oben drauf platziert und so wie auf dem Fotos zusammgebunden.

Zum Backen braut der Pâté en croûte kleine „Kamine“, so dass die Feuchtigkeit verdampfen kann. Es werden also 2 kleine Kreise heraus geschnitten und mit dem Rest Teig ein bisschen rum dekorieren.

Für die Kamine basteln ich mit etwas Alupapier kleine Röhren…

.. die dann in die Löcher kommen werden.

4 – Backen und Gelée :

Die Pasteten werden 1h30 bei 180 °C Umluft gebacken. Dann werden sie heraus geholt, und in die kleine Löcher wird jeweils eine Calvados Gelée für den Schweinfüllung und eine Portwein-Gelée für die Entenfüllung hinein gegossen .

(Für die Gelée habe ich einfach das jeweilige Alkohol mit der Gelatine in einem kleinen Kochtopf erhitzt und dann ganz langsam mit einem Trichter die Flüssigkeit hinein gegossen. Es dauert, also ganz langsam machen □□)

Danach habe ich die Pâté en croûte abkühlen lassen und in den Kühlschrank aufbewahrt. Ich würde sagen, dass sie bis 1 Woche haltbar sind, und sie lassen sich perfekt einfrieren.

Da habt Ihr wieder eine Geschenkidee mehr und gleichzeitig eine Vorspeise für das Weihnachts-Menü.

Ich bin gespannt zu lesen, welchen anderen Geschmacksideen Ihr für diese Rezept habt und ich freue mich sehr auf eure Fotos!

Ganz liebe Grüße und bis bald.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de