Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PÂTÉ EN CROÛTE AU PORC, PISTACHES ET CALVADOS (PASTETEN IM TEIGMANTEL MIT SCHWEIN, PISTAZIEN UND CALVADOS)

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN - KOCHZEIT: 15 MIN. - BACKZEIT: 2 STUNDEN

Versprochen ist versprochen! Hier ist der zweite Teil des „Pâté en croûte" Rezepts. Die Füllung mit Schwein und Pistazien ist sehr leicht und fein im Geschmack.

Ihr konnt wie oft dieses Rezept variieren, indem Ihr Walnüsse statt Pistazien nehmt. Oder auch Cognac statt Calvados …. oder auch Gewürze oder einen speziellen Pfeffer dafür verwendet… Ich habe noch so viele Ideen im Kopf, ich glaube dieses Rezept werde ich öfters backen!

Und jetzt schnell an das Rezept:

Zutaten für 1/2 Pâté en croûte Füllung : 30 cm Pasteten Form

Schweinefüllung : 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, man kann es mit Wasser verdünnen bei Hälfte.

1- Die dicke Haut vom Speck abschneiden….

Das ganze Fleisch (**ausser der Kochschinken**) für die Füllung grob schneiden und mit den Marinaden-Zutaten in einer großen Schüssel mischen und marinieren lassen.

2- Der Fleischwolf:

Den Jus von der Marinade entfernen.

Das ganze Fleisch durch einen Fleischwolf geben und mit klein gehackter Petersilie mischen.

In einer Pfanne mit 1 EL Gänzeschmalz die kleingeschnittene Zwiebel anschwitzen und abkühlen lassen …..

…und dann mit in die Füllung geben.

Es kommen auch die Pistazien in die Füllung …

… den grob geschnittenen Kochschinken dazu geben und das Ganze mischen.

Jetzt nur noch Salz und Pfeffer , und das Ei eingeben.

Die Füllung in die Form eingeben und schön drücken.

Für das Backen und die Gelée, schaut bitte in den ersten Beitrag „Pâté en croûte au canard" !

Ich bin mir sicher es wird euren Männern gefallen (wenn sie nicht vegan oder vegetarier sind ! □□)

Also los traut euch und bitte eure Fotos schicken!

Ganze liebe Grüße und eine schöne Adventszeit.

BISOUS

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