Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PÂTÉ DE PÂQUES BERRICHON (OSTERPASTETE AUS DEM BERRY)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 60 MIN.

Für Ostern gibt es in Frankreich außer Lamm auch andere herzhafte Spezialitäten. Bei uns gibt es den **Pâté de Pâques (Osterpastete)**! Was ist das? Es ist ganz einfach eine frische Fleischterrine mit viel Petersilie und **einem gekochten Ei in der Mitte**. Diese Spezialität ist im Berry sehr bekannt und beliebt, die Region aus der ein Teil meiner Familie herkommt. Dort heißt sie **„Pâté berrichon“**. Meine Maman bereitet sie mit **Blätterteig** vor, ich mag lieber einen festen **Mürbeteig,** mal mit Butter, mal mit Schmand. Der Blätterteig gibt nach meinem Geschmack einfach zu viel Fett ab.

Dieses **Pâté Berrichon** wird am Ostersonntag Mittags serviert. Es passt perfekt zu unserem Brunch dazu, aber man kann es auch als Vorspeise genossen werden, mit einem frischen Salat oder noch besser mit Spargeln. Es ist wieder ein einfaches Rezept, womit Ihr Eure Gästen beeindrucken könnt.

Das Rezept ist ganz simpel und kann mit verschiedenen Fleischsorten zubereitet werden. Ich habe hier eine Mischung aus Schwein und Hase (extra für Ostern) mit ein bisschen Schinkenspeck.

Vorab ein Paar Fragen und Antworten

Kann ich die Terrine ohne Schwein zubereiten?

Ja, man kann es machen, Hähnchenbrustfilet eignet sich gut dafür. Aber sie wird daher etwas trockener und man sollte dann etwas Fett in die „Fleischmasse“ einarbeiten (z.B. Gänseschmalz). Ich würde auch dazu ein halbes Brötchen in Milch hineintauchen und eingeben, damit die Masse nicht zu trocken wird.

Wie kann ich das Pâté Berrichon noch verfeinern?

In die Mitte der Pastete kommt ein gekochtes Ei, aber man kann auch sehr gut kleine blanchierte Möhren noch dazu geben. Wichtig ist, dass es VIEL Petersilie, am besten Blattpetersilie glatt mit in die Fleischmasse eingearbeitet wird.
Man kann auch mit den Gewürzen spielen und etwas Piment d’Espelette dazu geben oder noch frische Kräuter mischen. (Salbei, Oregano …)

Jeder kann nach Lust und Laune diese einfache Terrine komponieren.

Welche Backform brauche ich für eine Terrine oder Pastete?

Ich habe eine klassische Terrinenform aus Frankreich genommen, und ich weiß genau, dass Ihr nicht alle sowas zu Hause habt. Deswegen gebe ich euch noch ein paar Tipps.
Keine extra Backform ist benötigt. Eine einfache Cake- oder Kastenform wird auch gut funktionieren. Ihr müsst aber beim Herausnehmen sehr gut aufpassen. Die Pastete muss komplett abgekühlt sein, sonst wird sie brechen.
Das Pâté Berrichon kann auch als kleine Portion gebacken werden und dann einfach in Brioche Formen oder Muffin Formen platziert werden. Die Backzeit wird dann nur 35 bis 40 Minuten sein.

Zutaten für 1 mittleres Pâté Berrichon 18 cm (oder eine normale Kastenform) :

300 g Schweinehackfleisch, 200 g Hasenfleisch (ohne Knochen), 130 g Schinkenspeck, 1 Ei (roh) + 3 gekochte Eier, 1 bunt Petersilie, Salz und Pfeffer.

Teig: 250 g Mehl + 125 g kalte Butter + 4-5 EL Wasser + 1 kleiner EL Salz

1 Eigelb + 2 EL Milch

Utensilien: Pastetenform Oval 18 cm, Nudelholz,

1. Die Farce (Fleischfüllung):

Die Petersilie waschen und klein schneiden. Das ganze Fleisch wird durch einen Fleischwolf passiert und dann in eine Schüssel mit der Petersilie und 1 Ei gemischt.
Jetzt kommen noch 8 bis 9 g Salz und 2 g Pfeffer rein. (hier kommen auch eure extra Gewürze wenn Ihr es möchtet)

und alles zusammen kneten.

2- Der Teig und Basteln :

Den Teig zubereiten also alle Zutaten zusammen kneten. Den Teig halbieren und 2 große Bänder ausrollen.

Daraus schneiden wir 2 lange Bänder und 2 Ovale (oder rechteckig je nach Backform) für den Boden und den Deckel.

Ich erinnere Euch daran, dass es immer besser ist, auch wenn die Form antihaftbeschichtet ist, sie vorher einzufetten und leicht mit Mehl zu bestäuben. Weil es immer passieren kann, dass die Terrine nicht komplett dicht ist und der Fleischsaft ein bisschen in die Formen abläuft, was das Ganze klebrig machen wird.

Die Teigbänder in die Form platzieren und gut auf die Seite eindrücken. Die Abdeckung muss richtig gut halten und dicht sein!

Dann kommt die Hälfte der Fleischmasse auf den Boden …. dann die Eier… auf die ganze Länge der Pastete… und dann wird es mit dem Rest der Fleischmasse abgedeckt….

Mann muss auch schön drücken , so dass es keine Luft zwischen den Eiern und der Fleischfüllung gibt.

Jetzt kommt der Deckel oben drüber und man drückt die Seite des Teigs zusammen, um die Pastete zu verschließen.

Mit dem Rest Teig kann man ein bisschen dekorieren und **nicht vergessen 2 kleine Löcher in den Deckel zu bohren!!! Darin kommen noch kleine Kamine aus Alupapier**! (siehe Foto unten) .

Jetzt nur noch das Pâté mit der Mischung Eigelb-Milch pinseln….

und **dann geht das Pâté Berrichon in den vorgeheizten Backofen für 50 bis 60 Minuten bei 185-190 °C Umluft**.

Wenn es aus dem Backofen rauskommt muss es auch noch 20 Minuten abkühlen. Falls Ihr es mögt, kann man auch hier ein bisschen Likör mit ein bisschen Gelatine kochen und in die kleinen Löcher eingießen. (aber hier braucht die Pastete 1 Stunde Abkühlzeit!)

Et voilà , so sieht die Pastete aus, wenn sie fertig gebacken ist aber die echte Überraschung kommt erst wenn man sie ausschneidet!!!!!

Ich finde sie einfach schön □□ Und wie üblich in Frankreich, würde ich sie mit Cornichons, Salat und einer guten Flasche Rotwein servieren!

Ich wünsche euch noch einen schönen Sonntag und freue mich auf eure „Nachkochfotos“ □□

Bis morgen…

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