Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BASKISCHE PASTETE MIT PIMENT D'ESPELETTE

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · BACKZEIT: 60 MIN.

Wer wollte schon immer mal eine Pastete zubereiten, hat sich aber nicht getraut oder hatte keinen Fleischwolf zur Hand?

Wusstet ihr, dass man eine Pastete auch **ohne Fleischwolf zubereiten** kann?

In manchen Rezepten wird die Pasteten absichtlich mit **groben Stücken** zubereitet, um mehr „Biss" zu haben.

Mit diesem Rezept möchte ich euch die **Angst** vor der Zubereitung von Terrinen oder Pasteten **nehmen**. Es ist sehr einfach, man braucht nur ein **paar Grundzutaten**, eine **Backform** und ein oder zwei **edle Zutaten** zum Aromatisieren.
Hier habe ich meine Pastete mit **Schweinefleisch** als Basis gemacht. Zum Würzen habe ich etwas **Piment d'Espelette** für den **baskischen Geschmack** und etwas in Olivenöl **eingelegte Tomaten** für den leicht süßlichen Geschmack verwendet.

Hier noch ein paar Tipps für die perfekte Pastete:

- **Nicht zu viel Salz**

Die Pasteten werden häufig mit **Speck** oder **Schinkenspeck** zubereitet. Diese enthalten immer **unterschiedlich viel Salz**. Deshalb gebe ich je nach Specksorte **kein** oder nur **sehr wenig Salz** in meine Pastete. Denn wenn zu viel Salz drin ist, kann man es nicht mehr retten.

- **Trotzdem Pfeffer**

Auch wenn die Pasteten mit **Piment d'Espelette** verfeinert werden, muss die Fleischmasse noch gewürzt werden. Am besten **schwarzen Pfeffer**, weil er einen anderen Geschmack hat als der Piment. **Es ergänzt** sich sozusagen.

- **Hackfleisch, Leber und Speck klein schneiden**

Wenn **kein Fleischwolf** vorhanden ist, kann das Fleisch gehackt und Leber und Speck **sehr klein geschnitten werden**. Dadurch wird die **Masse gebunden**.

- **In Öl eingelegte Tomaten**

Ich habe hier Tomaten gewählt, um meine Pastete zu verfeinern. Man kann aber auch **Oliven**, oder **Kapern**, **Artischocken** usw. nehmen. Hier auch darauf **achten**, dass sehr oft das Gemüse **schon gesalzen** ist und man daher auf die **Angabe von Salz** in der Pastete **ganz verzichten** kann.

- **Kann ich die baskischen Pasteten auch ohne Leber zubereiten?**

Ja, die Leber hat in der Terrine oder im Pastetenrezept eine „Klebefunktion“. Anstelle der Leber in diesem Rezept kann man **1 große Scheibe Brot in Milch** einweichen. Klein zerbröseln und mit **1 Ei** vermischen. Diese Mischung wird dann die Leber im Rezept vollständig ersetzen.

- **Wie lange ist die Pastete haltbar und wie kann ich sie aufbewahren?**

Die fertig gebackene Pastete ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar. Die Pastete kann aber auch sehr gut **eingefroren** werden. Im **Gefrierschrank** ist sie bis zu **3 Monaten haltbar**.

- **Wie kann ich verhindern, dass meine Pasteten beim Aufschneiden zerbröseln?**

Terrinen oder Pasteten, die grobe Fleischstücke zubereiten, neigen dazu, zu zerbrechen, wenn sie in zu dünne Scheiben geschnitten werden.
Wenn Sie dennoch dünne Scheiben schneiden möchten, müssen Sie für mehr Festigkeit sorgen, indem Sie **1 Ei mehr** oder **60 g mehr Speck (mit viel Fett**) in die Pastete geben.

- **Wie werden die Pasteten serviert?**

Die Pasteten werden kalt mit **Salat** und frischem **Brot** serviert.

Ich hoffe, diese **Tipps helfen** euch bei der Herstellung von leckeren Pasteten und würde mich sehr über eure Werke freuen. Wer sich also traut, kann gerne ein **Foto** in den **Kommentaren** posten. Ich bin mir sicher, dass es jeden zum Probieren anregen wird!

Zutaten für 1 baskische Pastete mit Piment d’Espelette (600ml):

300 g Schweinefleisch (auch gerne gehackt), 120 g Leber, 80 g Speck, 100 g weiche eingelegte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 TL Piment d’Espelette, 1/2 TL gemahlene schwarzer Pfeffer, 1 Ei, 50 g Sahne.

Utensilien: Pastetenform 600ml

1- Das Fleisch (Schweinefleisch, Leber und Speck sehr klein hacken oder durch einen Fleischwolf geben). Mit Piment d’Espelette, Pfeffer, grob geschnittene Tomaten mischen.

2-Die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.
Das Fleisch mit der Zwiebel, dem Ei und der Sahne in eine Schüssel geben und mischen.
Gut vermischen.

3- Die ganze Masse in eine Pastetenform geben und backen:

170°C Umluft – für 45-50 Minuten ohne Deckel.

4- Die Pastete vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht). Die Pastete mit einem Messer vom Rand lösen und auf eine Servierplatte stürzen (Deckel).

Et voilà!

Schöne Scheiben schneiden.

So lecker und recht einfach zu kochen. Wer traut sich? und wer kocht es nach?

Ich wünsche euch viel Spaß beim zubereiten und genießen.

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