Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MIRABELLEN-HASELNUSS-PASTETE IM TEIGMANTEL

ZUBEREITUNG: 40 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 60 MIN.

Bonjour, seit 2 Tagen ist mein Buch „Bienvenue- Willkommen bei mir“ raus! Ich freue mich sehr, dass es euch so gut gefällt. Noch weitere Rezepte zum Aperitif möchte ich euch auch hier schenken. Solange man noch Mirabellen und Pflaumen frisch finden kann, passt es noch. Von meinem Papa gibt es wieder viiiiiele Mirabellen aber im Laden habe ich auch Pflaumen bekommen und dieses Rezept passt einfach mit beiden Obst perfekt.

Als Aperitif oder als Abendessen mit einem Salat serviert finde ich eine Pastete im Teigmantel immer sehr praktisch. So kann jeder sich eine Scheibe abschneiden und mit der Hand essen. Die restlichen Stücke habe ich sogar mit auf Arbeit mitgenommen □□ Weitere Pasteten Rezepte im Teigmanteln könnt Ihr hier finden: mit Aprikosen und Ente, mit Schinken und Pistazien und als Edel Version aus dem Berry.

Wie immer kann man sie im Voraus zubereiten und sogar einfrieren. Ich habe mir Mühe gegeben, wieder Schritt für Schritt Fotos zu machen. Ohne sie ist es sehr kompliziert zu erklären.

Am Besten ist es, wenn man noch eine Alkohol Gelée reingießt, aber da Kinder sie mitessen wollten, haben wir darauf verzichten. (**Tipp:** wie man es trotzdem macht, gibt es aber auch unten, weil mit schmeckt es doch sehr sehr gut □□)

Zutaten für Mirabellen-Haselnuss-Pastete im Teigmantel (Pâté en croute à ma mirabelle) :

Fleischfüllung : 600 g Schweinehackfleisch, 400g Schinkenspeck, 120 g Schweineleber, 2 Schalotten, 20 g Butter zum Braten, 100 g Haselnüsse, 200 g entkernen Mirabellen, 1/2 TL Salz (weil der Schinkenspeck bereits salzig ist), 1 TL Terrinen Gewürzmischung (oder 1 TL von einer Mischung aus: Zimt, Muskatnuss, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Sternanis, Lorbeerblatt ….) , 1 TL Pfeffer.

Teig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 5 g Salz, 3-4 EL Wasser

(optional) Gelée: 100-150 ml Calvados, 1 TL Sofort-Gelatine

Mehl und Butter zum Einfetten der Form

Utensilien: **eine 30 cm Exopan Backform**

1- Der Teig:

In einer großen Schüssel das Mehl, die Butter und den Salz mischen und kurz kneten … der Teig wird ein bisschen wie Crumble aussehen:

dann etwas Wasser dazu geben bis der Teig diese Konsistenz erreicht. Ich sage immer, dass die Schüssel sauber sein muss!

Den Teig jetzt ausrollen (dünn) und eine kleine Kugel auf der Seite behalten. (so groß wie eine dicke Aprikose)

Für dieses Pasteten Rezept ist eine ausziehbare bzw. aufkleppbare Form sehr zu empfehlen. Wenn man so etwas aber nicht hat, kann man eine Kastenform mit Backpapier bedecken und weiter so fortgehen.

… die Form mit Butter beschmieren und mit Mehl bestauben…..

… den Teig zusammen klappen:

und in die Form legen ….

… dann den Teig ausklappen und damit die Form komplett bedecken.

Achtung: immer einen kleinen Rand übrig lassen, so dass man den Deckel danach zusammen kleben kann.

2- Füllung:

Die Haut von dem Schinkenspeck entfernen und den Speck in kleinen Würfeln schneiden.

Die Schalotten in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten …

Das ganze Fleisch und die gebratenen Zwiebeln in eine Schüssel geben …

und nach und nach durch den Fleischwolf geben.

Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen aromatisieren.

Die Haselnüssen kurz in der Pfanne anrösten …

Die Mirabellen entkernen und grob schneiden und mit den Haselnüssen zu dem Fleisch geben.

Gut durchmischen.

Die Füllung in die Form geben … und bis nach oben füllen.

Den restlichen Teig für den Deckel ausrollen und in der Mitte 2 Löcher auschneiden. (ich habe dafür eine 12 mm Lochtülle genommen □□)

Die Seiten des Teigs leicht mit Wasser anfeuchten und den Deckel darauf kleben. Mit Milch bepinseln und backen .

Backzeit: 1h30 Stunde bei 180°C Umluft

3- Gelée: (optional)

Wenn die Pastete abgekühlt ist, 150 ml Calvados mit 1/2 Packchen Sofort Gelatine mischen und langsam durch die 2 Löcher in dem Deckel eingeben. EL pro EL! Nicht alles auf einmal!

Et Voilà, mit diesen ganz vielen Tipps werdet Ihr es schaffen, eine leckere Pastete zu zaubern.

Super lecker und wieder mal etwas zum Angeben. Mit welchem Obst werdet Ihr es zubereiten?

Bisous et à bientôt

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