Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WALDPASTETE IM TEIGMANTEL – PATÉ FORESTIER EN CROÛTE

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 25 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Wir empfangen am Wochenende Gäste und nun habe ich wieder eine Ausrede, ein „Rezept zum Angeben“ zu zaubern.

Ich mag einfache Rezepte, die einen kleinen „Holala“-Effekt erzeugen! Zum Beispiel alle Arten von Pasteten im Teigmantel.

Es kommt immer gut an, kann im Voraus vorbereitet werden und kann sogar eingefroren werden. Genau etwas für mich, da ich so viel arbeite.

Pasteten oder Terrinen im Teigmantel backe ich gern im Winter, weil es einfach gut für festliche Menüs passt. Ich hatte schon ähnliche Pastete zubereitet, z.B. mit Aprikosen, mit Pistazien und…, zu Ostern gab es auch mal den Pâté Bérichon, mit Mirabelle oder noch eine Variation mit Fisch!

Aber heute arbeite ich wieder mit dem Basis-Rezept: Pâté forestier (Wald- oder Forsterpastete) mit kleinen Extras!

Also wie bereite ich eine Edelpastete (im Teigmantel oder nicht)?

Für eine ausgewogene Pastete braucht man eine Basismischung von Schweinefleisch, Speck, einem Bindemittel (in der Regel Leber, hier habe ich Ei und Crème fraîche genommen), und eine Edelzutat (Wildfleisch, grob geschnittenes Fleisch…) oder noch Pilzen, Obst oder Nüssen.

Man kann auch den Teig aromatisieren, mit gemixten getrockneten Pilzen oder wie ich heute 1 EL 4 Gewürz-Mischung (4 épices), oder einfach nur einen Hauch Zimt.

Backzeit: je nach Größe zwischen 1 Stunde und 1,5 Stunde bei 180°C Umluft. Es sollte nicht anbrennen oder komplett trocken sein. Kerntemperatur sollte zwischen 70 und 75°C erreicht werden.

Da kommt immer die Fragen „wie mache ich es, wenn ich keinen Fleischwolf habe?“ oder „ich mag keine Leber, was kann ich tun?“. So habt ihr direkt eine Alternative!

Letzter Tipp: Pasteten im Teigmantel müssen immer ein bisschen „ziehen“ und schmecken viel besser nach 2 Tagen im Kühlschrank. Man kann sie bis 5 Tagen (im Kühlschrank) aufbewahren.

Ich habe mir Zeit genommen und die Schritten für euch gefilmt. Hier zu sehen:

Zutaten für ein Waldpastete im Teigmantel – Paté forestier en croûte:

6-7 Personen

500 g Hackfleisch vom Schwein, 200 g Schinken-Speck (in Würfel), 150 g Hähnchen, 2 Eier (M), 80 g Crème fraîche, 1 Handvoll Petersilie, 2 Schalotten, 1/2 bis 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 20 g Butter zum Anbraten.

Pilzfüllung: 200 g Steinpilze (TK), 2 EL Persillade, 10 g Butter.
Feigenconfit 90g

Teig: 375 g Mehl T55 (Typ 550), 1 guter TL 4 Gewürz-Mischung, 10 g Salz, 180 g Butter (kalt), 2 bis 3 EL Wasser.

1 Eigelb + 3-4 EL Milch, Confit de Cidre und/oder Calvados zum Pinseln.

Utensilien: eine 24cm Ovale Pastetenform

1- Die Schalotten ganz klein schneiden und in etwas Butter glasig anbraten. Die frische Petersilie fein hacken. Das Hähnchenfleisch in groben Stückchen schneiden.

2- In einer großen Schüssel das Hackfleisch mit dem Speck geben, die gehackte Petersilie, die gebratenen Schalotten, die Crème fraîche, die Eier, den Salz und Pfeffer, das Hähnchenfleisch geben und gut mischen.

3- Die Steinpilzen ganz klein schneiden und in etwas Butter mit der Persillade anbraten. Die Masse sollte nicht mehr so viel Wasser abgeben.

4- In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz, der 4 Gewürz-Mischung und der in Stücken geschnittener Butter geben, rühren. Dann ein bisschen Wasser dazu geben, sodass der Teig besser bindet. Gut mit den Händen kneten und den Teig dünn ausrollen.

Die Pastetenform mit Butter beschmieren und mit Mehl bestauben. Dann den Teig zurechtschneiden und in der Form geben.

Der Teig sollte ungefähr 4 cm über dem Rand gehen.

5- Die Pastetenform füllen: erstmal 1 Drittel der Fleischmischung am Boden der Form geben, gut eindrücken.
Die Pilzpfanne darauf legen, gut eindrücken.

Den 2. Drittel der Fleischmischung eingeben, gut eindrücken.

Das Feigenconfit verteilen und mit der restlichen Fleischmischung bedecken, gut eindrücken.

6- Verschließen und Dekor:

Den restlichen Teig ausrollen und wie der Boden ausschneiden, um eine ovale Form zu bekommen. Jetzt einfach nach Lust und Laune ausschneiden, mit Sternchen oder Blumen und Blätter dekorieren.

Wenn der Deckel bereit ist, der Teigrand in der Form mit Wasser befeuchten und erst dann den Deckel darauf legen. Die Seiten gut zusammen drücken und rollen.

Den Teig mit einer Mischung aus 1 Eigelb und Milch pinseln.

7- Backen: 1,5 Stunde bei 180°C Umluft.

Die Form komplett abkühlen lassen, bevor man die Pastete aus der Form nimmt.

Ich habe es eine Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, bevor ich es aus der Form genommen habe.

Die fertige Terrine mit Cidreconfit bepinseln. Dafür kann man 1 EL Cidreconfit kurz erwärmen – so wird es flüssig- um es besser pinseln zu können.

Et voilà le travail!

Es sieht fantastisch aus!

Also ich empfehle euch wirklich, diese Terrine (oder ein anderes Rezept) bereits jetzt in aller Ruhe zu backen und es einfach einzufrieren! So habt ihr eine tolle Speise bereit für den Weihnachtstisch und ihr braucht nur einen kleinen Salat dazu zu servieren (und ein kaltes Glas Wein)!

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