Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PASTETE IM TEIGMANTEL OHNE BACKFORM (PÂTÉ EN CROÛTE OHNE FORM)

ZUBEREITUNG: 4 STUNDEN · KOCHZEIT: 30 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Es ist wieder „Pastetenzeit“! Ich liebe den Herbst, weil ich so gerne Pasteten und Terrinen zubereite.

Es gibt nichts Schöneres, als eine selbstgemachte Pastete oder Terrine auf den Tisch zu stellen, wenn man Gäste hat. Für einen geselligen Abend mit Familie und Freunden gibt es nichts Besseres.

Auf diesem Blog findet ihr schon viele verschiedene Rezepte zum Thema Terrinen und Pasteten. Heute wollte ich für Euch ein Rezept ohne spezielle Form kreieren, damit es jeder nachkochen kann.

Das Thema scheint für manche etwas kompliziert zu sein und ich möchte euch kurz ein paar Tipps geben, um die Zubereitung so einfach wie möglich zu halten.

Wie kann man Pasteten ohne Fleischwolf zubereiten?

Ganz einfach: Kauft das Hauptfleisch gehackt und den Speck in kleinen Stücken.
Die Leber kann mit Zwiebeln und anderen Zutaten fein gehackt werden.

Kann man Pasteten auch ohne Leber zubereiten?

Wer keine Leber mag oder den Geschmack nicht mag, kann 120 g Leber durch 1 Ei ersetzen. Leber hat in Pastetenrezepten eine „Klebefunktion“.

Welche Fleischsorte für Pasteten?

Die Hauptfleischsorte sollte Schwein sein, dann kann man spezielle Fleischsorten wie Ente, Rind, Wildschwein, Reh usw. hinzufügen.
Wenn ihr eine magere Pastete bevorzugt, könnt ihr das Schweinefleisch durch Rindfleisch ersetzen.

Wie kann man Pasteten würzen?

Fleischpasteten können mit verschiedenen Gewürzen, Obst, Gemüse oder Alkohol aromatisiert werden. Hier sind einige Aromen, die häufig in Fleischpasteten verwendet werden:

- Apfel, Birne, Aprikose, Feige, Pflaume…
- Pilze, Nüsse…
- Cognac, Calvados, Marc de Champagne, Porto…

Braucht man für Pasteten eine spezielle Backform?

Ja und nein □□
Für das Aussehen ist sie natürlich wichtig. Aber der Geschmack ändert sich dadurch nicht, und man kann sie auch, wie ich hier, ganz ohne Form zubereiten.

Die Pastetenformen sind sehr praktisch, weil man die Pastete aus der Form bekommt, ohne dass sie bricht. Man kann sie aber auch in einer Kastenform backen, dann muss man aber warten, bis sie komplett ausgekühlt ist, bevor man sie aus der Form nehmen kann. Sonst bricht sie.

Also für den Alltag nein, da braucht man keine Form. Um damit anzugeben oder wenn Gäste kommen, ja, da braucht man auf jeden Fall eine schöne Pastetenform.

Welchen Teig verwendet man für Pâté en croûte?

Ich arbeite gerne mit einem ganz einfachen Quiche-Teig: Mehl, Butter, Wasser und Salz.
Man kann es auch mit Blätterteig machen, aber das kann ich für Pâté en croûte nicht empfehlen.

Pasteten mit oder ohne Alkohol?

Der Alkohol wird nur als Geschmack in die Pasteten gegeben und kann mit anderen Geschmacksrichtungen getränkt werden. Statt Calvados kann auch Apfelsaft verwendet werden.

Und jetzt geht es zum Rezept.....

Zutaten für 5-6 Personen Pâté en croute ohne Backform:

Teig: 500 g Mehl T55, 250 g Butter, 1 EL Salz, 100 ml Wasser, + 1-2 TL natürliche schwarze Lebensmittelfarbe

Füllung: 500 g Rindergulasch, 300 g Leber (Geflügel), 250 g Speck, 130 g Pfifferlinge, 1 große Zwiebel, 140 g Birnen, 30g Butter, 1 gute TL Quatre-épices, 1 TL schwarzer Pfeffer.

2 EL Milch, und 2 EL Cidre confit zum pinseln.

Utensilien: Fleischwolf

1- Teig: Mehl, Butter, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und durchkneten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, 2/3 des Teiges herausnehmen, beiseite stellen und in Frischhaltefolie wickeln. Den restlichen Teig (1/3) mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben und durchkneten.

2- Füllung:

Die Zwiebeln schälen und in Ringen schneiden. Die Pfifferlinge putzen und grob schneiden, die Birnen schälen und in kleinen Stücken schneiden.

In einer Pfanne 15 g Butter zerlassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Beiseite stellen.
In derselben Pfanne die restlichen 15 g Butter zerlassen und die Pfifferlinge anbraten, beiseite stellen. Dann die Birnen in Stücken braten, zur Seite stellen.

Das Fleisch, die Leber, den Speck, die gebratenen Zwiebeln und die Pfifferlinge durch den Fleischwolf drehen. Alles in eine Schüssel geben.

3- Die Fleisch-Pfifferlinge Masse mit Quatre-épices, schwarzem Pfeffer würzen. Die kleinen Stückchen Birnen dazu geben und die ganze Masse gut durchkneten.

4- Den Teig halbieren. Jede Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ein der ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier (oder Backmatte) belegtes Blech legen.

Die Fleischmasse auf den Teig geben, leicht andrücken.

5- Den zweiten ausgerollten Teig auf das Fleisch legen. Beide Stücke Teig zusammen drücken.

6- Den schwarzen Teig dünn ausrollen und mit einem Gitterschneider anschneiden.

Die abgedeckte Pastete mit Wasser leicht anfeuchten und dann den schwarzen Teig vorsichtig darauf platzieren. Den Teig kann man leicht ausdehnen, so dass der Motiv zu sehen ist.

7- Beide Teige gut an den Seiten drücken, mit einem Messer 2-3 Schnitte machen.
Den Teig rum um die Pastete sauber abschneiden. Ich habe dafür direkt mit einer Scheere geschnitten, es ist viel einfacher □□ .

Hier könnt Ihr sehen wie ich es gemacht habe:

8- Backen: Die Pasteten mit Milch bepinseln und backen: **180 °C Umluft, 1 Stunde lang.**

Die Pastete abkühlen lassen und mit Cidre Confit bepinseln.

Et voilà!

Die Pastete wird hauptsächlich kalt mit Salat serviert. Man kann sie auch gut einfrieren. Sie ist also die perfekte Vorspeise für ein festliches Menü.

Ich bin gespannt auf eure Kreationen! Also zögert nicht, mir eure Fotos zu schicken □□ Es ist immer eine Freude, sie zu sehen.

Ganz Liebe Grüße !!!!

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