

Kalbfleisch Pastete

Zutaten für 30 cm Cakeform

(10-12 Personen als Vorspeise)

Pastetenteig

450	g	Weissmehl	
1½	TL	Salz	Mehl und Salz im Rührgerät mischen.
200	g	Butter od. Margarine	Zimmerwarm, portionenweise zugeben.
250	g	Rahm- od. Halbfettquark	
4	EL	Wasser	Quark mit Wasser verrühren, langsam zum Mehl geben bis eine Masse entsteht die leicht zusammen hält. Masse auf dem Tisch von Hand zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flachdrücken und mindestens ½ Std. zugedeckt kühl stellen.
			Backpapier als Schnittmuster zum Auslegen der Form zuschneiden (Abwicklung der Backform).
2/3		Pastetenteig	4 mm dick auswallen, Schnittmuster darauf legen und den Teig zuschneiden. Die 4 Seitenteile müssen ca. 1 cm länger als das Schnittmuster sein.
1/3		Pastetenteig	Zu 4 mm dickem Rechteck (ca. 32 x 13 cm) auswallen, kühl stellen. (Deckel = Grösse der Backform plus 1 cm pro Seite)
			Backpapier in der Form auslegen, Teig hineinlegen, Kanten gut zusammendrücken, kühl stellen.

Füllung

400	g	Pouletbrüstchen	In 1 cm Würfel schneiden.
200	g	Falsches Kalbsfilet	In 1 cm Würfel schneiden.
350	g	Kalbsfilet am Stück	
1	dl	Madeira od. Cognac	Alles Fleisch in einer Schüssel über Nacht zugedeckt marinieren.
100	g	Toastbrot ohne Rinde	Zerkleinern.
1½	dl	Milch, heiss	Brot mit Milch übergiessen, mit Gabel zerdrücken, kühl stellen.
1	EL	Butter	Mariniertes Kalbsfilet trocknen, rundum anbraten, kalt stellen.
			Poulet- und Kalbfleischwürfel mit der Marinade und dem Brot portionenweise pürieren.
75	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
1	dl	Doppelrahm	
1½	TL	Salz	
1	MS	Pfeffer a.d.M.	
je 1	Prise	Muskat & Nelkenpulver	
¼	TL	Majoranpulver	
1	EL	Thymian, frisch	
½		Zitronenschale gerieben	Alles mit gesamter Püree Masse weiter pürieren.
200	g	Champignons, Dose	Abtropfen, in Scheiben schneiden.
50	g	Pistazien	
1	St.	Trüffel, klein, schwarz	Fein hacken, mit Pistazien und Pilzen unter die Masse mischen.

Pastete fertigstellen

1/3	Füllung	In der Form verteilen, Filet darauf legen, etwas eindrücken.
2/3	Füllung	Gleichmässig einfüllen, Teigländer darüber legen, überflüssiger Teig in den Ecken ausschneiden. Aus Deckelmitte ein ca. 2 cm grosses Loch ausstechen.
1	Eiweiss	Verklopfen, Teigländer bestreichen, Deckel auflegen, Rand gut andrücken, mit Schere auf Formenrand zurück schneiden. Mit einer Teigklammer den Rand verzieren, Garnitur aus Teigresten mit Eiweiss aufkleben.
1	Eigelb	Verdünnt, Deckel bestreichen. Etwas Backtrennpapier zu einem Rohr formen und ins Dampfloch stecken.

Backen

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 70 Minuten backen. Pastete gegen Ende der Backzeit bei starker Bräunung mit Alufolie abdecken.

Pastete in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen.

Sulzen

2	Beutel	Sulzpulver
4.5	dl	Wasser
0.5	dl	Cognac oder Madeira

Nach Gebrauchsanweisung zubereiten.

Zugeben, Sulz etwas auskühlen lassen.

Pasteten in die Form zurückgeben falls sie undicht ist. Sulz durch das Loch in ein bis zwei Malen einfüllen, Pastete mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Zubereitungsplan:

1. Abend (Mi): Fleisch bereitstellen, marinieren
2. Abend (Do): Teig herstellen, Füllung zubereiten, Pastete füllen und backen
3. Abend (Fr): Pastete sulzen
4. Abend (Sa): Mit Cumberlandsauce geniessen 😊

