

Snacks

Pastete mit Pilzen

Zutaten für 4 - 6 Personen:

Für den Teig:

250 g Mehl
80 g Butterschmalz
1 Ei

Für die Füllung:

250 g Schweinehackfleisch
1 TL Fenchelsamen
1 TL Senfkörner
8 Wacholderbeeren
80 g grüner Speck (vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen)
3 EL Butterschmalz
2 cl Weinbrand
2 Eigelbe
80 - 100 ml Sahne
200 g Pfifferlinge
1 Schalotte
1 Bund Petersilie
12 Trockenpflaumen
2 Blatt Gelatine
150 g dünn geschnittene grüne Speckscheiben (zum Auslegen des Teigs von innen)
200 ml Eiswein

Außerdem:

Salz, Pfeffer
einen Mörser
kleine Pasteten- oder Kastenbackform
kleiner Küchenpinsel
Trichter

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit Butterschmalz und Ei in einer großen Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mit den Fingerspitzen vermengen. 4 - 5 EL Wasser und Salz zufügen und verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen das Hackfleisch mit dem Speck vermischen. Die Fenchelsamen, Senfkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen oder mit 1 EL Butterschmalz verkneten und danach fein hacken. Diese zwei Komponenten in einer Schüssel zusammen mit dem Weinbrand mischen, dann kräftig salzen und pfeffern. Anschließend ca. 30 Minuten im Tiefkühlfach kühlen.

Das marinierte Schweinehackfleisch mit dem Knethaken des Handrührgerätes gründlich verkneten und dabei nach und nach die Eigelbe sowie die Sahne zufügen. Dazwischen immer wieder kneten, bis die Masse der Flüssigkeitszugabe gebunden hat. Danach abschmecken und kühl stellen.

Die Pfifferlinge putzen, nur falls nötig kurz waschen und auf einem Tuch gründlich abtrocknen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Beides mit dem restlichen Butterschmalz in einer großen Pfanne bei großer Hitze ca. 5 Minuten braten, bis die ganze Flüssigkeit ausgetreten und verdunstet ist. Danach mit Salz sowie Pfeffer würzen und kalt stellen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken, mit der Füllung sowie der Pfifferling-Schalotten-Mischung vermengen und anschließend die Pflaumen unterheben. Den Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen.

Den Pastetenteig 2 - 3 mm dick aufrollen und die Form mit 2/3 des Teigs in einem Stück auslegen. Den Teig mit den grünen Speckscheiben belegen, so dass der Speck an den Seiten übersteht. Die Füllung darauf verteilen und mit Speckscheiben verschließen.

Den restlichen Teig dünn und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teigdeckel auf die Pastete legen und an den Rändern zusammendrücken.

Mit einer kleinen Ausstechform zwei kleine Löcher in den Teigdeckel stechen, damit der Dampf entweichen kann. Die Pastete anschließend mit den Teigresten verzieren. Ein Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, die Pastete damit bestreichen und auf der untersten Schiene des Backofens 75 Minuten backen.

Snacks

Danach die Pastete aus dem Ofen nehmen und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, aus dem Wasser nehmen und mit 2 EL Eiswein in einem kleinen Töpfchen auflösen.

Die Gelatine mit dem restlichen Eiswein vermischen, mit einem Trichter in die Öffnung der Pastete gießen und danach 2 Stunden durchkühlen lassen.

Die Pastete aus der Form stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und nach Belieben mit Salat sowie eingemachten Preiselbeeren servieren.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

