

Geflügel Rezepte

Pastete Mit Geflügelleber

Gattung: Geflügel, Fleisch, Pastete, Party, Geburtstag, Restaurant

2	Stück Geflügel, (Wild) gebraten	Pfeffer
150 g	Schweinefleisch	etwas Bratensaft
150 g	Geflügelleber	Pastetengewürz
150 g	frischer Speck, gewürfelt	100 g geräucherte Zunge
2	Brötchen	evtl. Trüffel
1	Zwiebel	einige Pistazien
2	Eidotter	Blätter- oder Mürbteig
	Salz	etwas Eidotter

Zwei Stück beliebiges Geflügel werden im Speckhemd gebraten und dann geteilt, wobei man die Haut abzieht. Die Brötchen werden separat gelegt; das übrige Fleisch wird zusammen mit 150-200 g sehr fettem Schweinefleisch, der Geflügelleber, ein bis zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen sowie einer kleinen Zwiebel durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes gedreht. Dann schmeckt man mit etwas Bratensaft, den Eidottern, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz ab, knetet gut durch und mengt je nach Möglichkeit einen zerschnittenen Trüffel, etwas würfelig geschnittene Räucherzunge sowie einige Pistazien darunter. Die Füllung gibt man in eine mit Blätter- oder Mürbteig ausgelegte Backform wobei sich immer eine Schicht Farce (mit der Hand angedrückt) und eine Lage Speckwürfel abwechseln und belegt die Oberfläche mit den in Scheiben geschnittenen Brötchen. Die Form wird mit einem Teigdeckel, in den zwei kleine Löcher zum Entweichen des Dampfes geschnitten sind, abgedeckt. Der Deckel wird mit etwas Eidotter eingepinselt. Die Pastete wird bei mäßiger Hitze in der unteren Hälfte des Backrohres ca. 1 1/2 Stunden gebacken. Falls der Teigdeckel zu braun werden sollte, kann man ihn mit einem Stück Alufolie abdecken.

Sollte die Pastete heiß serviert werden, gießt man in die Löcher des Teigdeckels etwas aromatischen Wildsaft, damit die Pastete saftiger wird. Soll sie kalt gegessen werden, gießt man stattdessen etwas gutes Wildgelee oder Madeiragelee hinein, das bereits zu dicken beginnen muss.

Terrinenpasteten deckt man nicht mit einem Teigdeckel ab, sondern mit dünnen Speckscheiben und einem daraufgelegten Lorbeerblatt, deckt die Terrine zu und verklebt den Rand mit ein wenig Teig aus Wasser und Mehl. Die Terrine in ein Wasserbad stellen und zusammen mit diesem ins Rohr geben. Terrinenpastete braucht etwas länger als Teigpastete und Schüsselpastete. Wenn sie fertig ist, schöpft man das ausgekochte Fett, das ganz klar sein muss ab und lässt sie abkühlen. Erst am Tage darauf wird sie entweder mit frischem Schweinefett oder mit Madeiragelee begossen, bis sie ganz bedeckt ist. Man sollte sie immer recht kühl und nur mit Weißbrot Cumberland sauce oder Preiselbeeren servieren.