

Pikante Pastete mit Kohl- Wurzel-Salat



Mit schmackhaftem Salat

Der Salat benötigt ungefähr einen Tag im Kühlschrank, um durchzuziehen.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am gleichen Tag zubereiten. Man erhitzt sie einfach am darauffolgenden Tag etwa 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.



Leckere Pastete

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und

Pasteten im Kühlschrank aufbewahren.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten für 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Jeweils eine Pastete auf einen Teller geben.

Salat dazu verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Kalte Pastete mit Meerrettich und Kohl-Wurzel-Salat



Kalter Snack für den Fernseh-Abend

Der Salat benötigt einen ganzen Tag, während dem er im Kühlschrank im Dressing durchziehen muss. Ein frischer Salat mit Kohl gleich nach der Zubereitung zu essen, schmeckt nicht.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am

gleichen Tag zubereiten. Denn sie werden ja am darauffolgenden Tag als Abendsnack kalt mit Meerrettich serviert.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.



Leckere, würzige Füllung

Die Pastete ist sehr lecker und würzig, aber nicht überwürzt oder -salzen, sondern gerade richtig.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- 4 EL Meerrettich (Glas)
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.



Kohl und Wurzel

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.



Kalter Snack mit Meerrettich

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die

Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und Pasteten über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten quer einmal durchschneiden. Jeweils eine Pastete auf einen kleinen Teller geben.

Jeweils 2 EL Meerrettich dazugeben.

Salat auf zwei Schalen verteilen und mit den Pasteten servieren.

Guten Appetit!

Paté de campagne



Landpastete, angerichtet mit Baguettebrötchen, getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

Dieses Rezept habe ich von Kollege Claus von [NUR DAS GUTE ZEUGS](#) übernommen. Im Grunde hatte ich alle Zutaten seines [Rezeptes](#) zuhause, sogar das Schweinenetz. Trotzdem habe ich einige Änderungen vorgenommen und die Paté auch ergänzt. So kamen noch ganze eingelegte grüne Pfefferkörner und Kapern hinzu. Das Gewürz Quatre Épices – weißer Pfeffer, Ingwer, Nelken und Muskat – habe ich ersetzt durch das Gewürz Baharat, das zwar nicht französischen Ursprungs ist, sondern aus dem Nahen Osten stammt. Aber es beinhaltet die ähnlichen Gewürze zuzüglich einiger zusätzlicher. Da es das Rezept für die Paté auch noch mit anderen Zutaten wie z.B. frischem Thymian oder Orangenzesten gibt, erlaube ich mir trotz meiner Änderungen, den französischen Namen des Gerichts beizubehalten. Und da ich mich vage erinnerte, dass eine Paté eigentlich immer sehr fein

und fast streichfähig ist, habe ich die Leber für eine bessere Bindung der Paté feinpüriert und dann beigemischt.

Zutaten für Pastete:

- 500 g Rinderbrust
- 250 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 6 große Lorbeerblätter
- 1 TL Meersalz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- eine Prise Piment
- eine Prise gemahlener Ingwer
- eine kräftige Prise Baharat
- 100 ml Cognac
- 100 ml trockener Weißwein
- einige Stängel Petersile

- 230 g Rinderleber
- 1 Ei

- 2 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 2 TL Kapern (eingelegt)

- 1 Schweinenetz

- 200 g Griebenschmalz

Zubereitungszeit: insges. 3 Tage | Vorbereitungszeit 1,5 Stdn.
| Marinierzeit 24 Stdn. | Garzeit 1 Std. 30–40 Min. | Kühlzeit 27 Stdn.

Bei der Rinderbrust alle Sehnen entfernen. Rinderbrust und Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Bei der Petersilie die Blättchen abzupfen und kleinwiegen. Alles in eine große Schüssel geben. Salz, Pfeffer und die restlichen Gewürze hinzugeben. Cognac und Weißwein darüber verteilen. Alles gut miteinander vermischen und dabei die ganzen Lorbeerblätter

unterarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.



Marinierte Zutaten für die Paté

Dann die Lorbeerblätter herausnehmen, aufbewahren und beiseite legen. Das marinierte Fleisch mit allen Zutaten durch den Fleischwolf drehen. Wer einen elektrischen Fleischwolf hat, kann sich freuen, bei einem manuellen Fleischwolf sollte man sich je nach Gerät auf 30–40 Minuten Arbeit einstellen. Die durchgedrehte Masse in eine große Rührschüssel geben. Rinderleber kleinschneiden, in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürrierstab fein mixen. Zusammen mit einem Ei zu der durchgedrehten Masse geben und alles sehr gut vermischen. Die rohe Masse probieren und abschmecken. Zuletzt noch ganze Pfefferkörner und Kapern dazugeben und vorsichtig unterheben, damit sie ganz bleiben.

Für eine Back-Kastenform ist die Masse vermutlich zu wenig, eine mittlere, relativ hohe Auflaufform ist am geeignetsten. Die ganzen Lorbeerblätter auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Die Auflaufform mit dem Schweinenetz auslegen. Die Paté-Masse hineinfüllen, gut in der Auflaufform verteilen und dann verstreichen. Das überstehende Schweinenetz über die

Masse ziehen. Dann die Masse mit Alufolie abdecken.



Die Paté-Füllmasse im Schweinenetz in der Auflaufform

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen. Die Auflaufform mit der Füllmasse mit Alufolie abgedeckt in ein Wasserbad – zum Beispiel in einem Bräter – geben und auf mittlerer Ebene hineinschieben. Etwa 1 Stunde und 30–45 Minuten backen. Zum Ende der Garzeit mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen, wenn sie 75 °C erreicht hat, kann man den Backvorgang abbrechen. Aus dem Backofen nehmen, die Alufolie entfernen und auskühlen lassen.

Die Paté in der Auflaufform 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen, damit man sie mit einem scharfen Messer gut schneiden kann.

Das Griebenschmalz erhitzen, damit es flüssig wird. Löffelweise das Fett über die erkaltete und sehr feste Paté gießen. Da vermutlich beim ersten Übergießen sehr viel Fett an den Rändern der Paté herunterlaufen und sich in der Auflaufform sammeln wird, die Paté mit 1–2 Pfannenwendern vorsichtig in eine andere Auflaufform umsiedeln. Dann die Paté

mit dem langsam erstarrenden Fett aus der ersten Auflaufform ein zweites Mal übergießen. Nochmals einige Stunden im Kühlschrank kühlen, damit das Fett gut härtet.



Fertig gebackene, mit Griebenschmalz überzogene und erkaltete Paté

Dann aus dem Kühlschrank herausnehmen und in Scheiben schneiden. Es bietet sich an, die Paté als Snack mit Oliven, getrockneten Tomaten, Schafskäse und ein paar Basilikumblättern zu servieren. Dazu passen Baguette, Baguettebrötchen oder auch Chiabatta. Die Paté eignet sich aber auch traditionell als abschließender Gang – vor Käse und Kaffee/Espresso – eines mehrgängigen Menüs zu besonderen, feierlichen Anlässen. Schließlich hat man ja auch Zeit genug investiert, um sie zuzubereiten.