

Fischpastete

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

1 EL Butter

2 Schalotten, fein gehackt

250g Champignons, in Scheiben

2 EL Zitronensaft

20g getrocknete Morcheln,
eingeweicht, abgetropft

1½ dl Rahm

½ EL Maizena

1 TL Salz

wenig Pfeffer

500g Blätterteig

3 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

400g Lachsfilets, ohne Haut

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1 Eiweiss, verklopft

1 Eigelb

1 EL Wasser

- Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Champignons und Zitronensaft begeben, mitdämpfen. Morcheln begeben, weiterdämpfen.
- Rahm mit Maizena verrühren, unter Rühren zu den Champignons geben, ca. 5 Min. köcheln, würzen, auskühlen.
- Teig halbieren, eine Hälfte rechteckig ca. 4 mm dick auswallen, mithilfe einer Schablone einen Fisch (ca. 18 cm breit und 35 cm lang) ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die zweite Teighälfte ca. 4 mm dick auswallen, einen Fisch ca. 2 cm grösser als der Boden ausschneiden. Aus den Teigresten nach Belieben Flossen schneiden.



- Die Hälfte der Petersilie auf den Teigboden streuen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Fischfilets entgräten, würzen, die Hälfte darauflegen, mit der Pilzfüllung bestreichen, restlichen Fisch darauflegen, mit restlicher Petersilie bestreuen.
- Teigrand mit Eiweiss bestreichen, Flossen darauflegen. Teigdeckel sorgfältig darüberlegen, Ränder gut andrücken. Eigelb und Wasser verrühren, Pastete damit bestreichen. Mit einer glatten Tülle ein Auge eindrücken und mit der Schere Schuppen einschneiden (Teig nicht durchstechen), ca. 1 Std. kühl stellen.
- Backen:** ca. 30 Min. in der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.