

Bauern - Pastete

für eine Cakeform von ca. 20cm Länge,
mit Backpapier ausgelegt
als Vorspeise für 6–8 Personen

Bratbutter zum Braten

250 g Schweinsfilet, längs halbiert

½ TL Salz, Pfeffer

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 dl Cognac

200 g gehacktes Schweinefleisch

100 g Spickspeck, vom Metzger durch
den Fleischwolf getrieben

100 g Hühnerleber, fein gehackt

1 unbehandelte Orange, nur
abgeriebene Schale

Pfeffer aus der Mühle

1 dl Doppelrahm

½ Teelöffel getrocknete
Thymianblättchen

wenig Pfeffer aus der Mühle

1½ TL Salz, Pfeffer

1 rechteckig ausgewallter
Kuchenteig (ca. 42 × 25 cm)

8 Tranchen Landrauschschinken

4 EL Baumnüsse grob gehackt

1 Eiweiss, verklopft

1 Eigelb

1 Stück Backpapier oder Alufolie
zum Rohr formen, in die Öff-
nung des Dampfloches stecken

2½ dl Wasser

1 Beutel Sulzpulver aufkochen

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Schweinsfilet rundum ca. 3 Min. anbraten, würzen.
2. Schalotte und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen, Cognac begeben, aufkochen, auskühlen lassen. Mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, würzen, auskühlen.

3. Ein Rechteckiges Stück Teig, so gross wie die Cakeform, ausschneiden. Mit dem restlichen Teig die Form mit grosszügig auskleiden, so dass der Teig ca. 1 cm über den Rand reicht.
4. Teig mit Rohschinkenranchen belegen, ⅔ der Fleischfüllung darauf verteilen. Die angebratenen Schweinsfilets auf die Masse legen, etwas in die Masse drücken. Baumnüsse darauf verteilen, dann restliche Masse darauf verteilen und Rohschinkenenden darüberlegen.
5. Ganze Form auf ein Tuch klopfen. Teigränder mit Eiweiss bestreichen, dann beiseite gelegten Teigrechteck darauf legen. Ränder gut andrücken, einrollen.
6. In der Teigmitte mit dem Apfelausstecher ein Loch ausstechen. ein Stück Backpapier zum Kamin formen, in die Öffnung des Lochs stecken, damit der Dampf entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen, evtl. garnieren.

Backen: ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie vor zu starker Bräunung schützen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

7. Verletzte Pasteten zum Sulzen in die Form zurückgeben. Wasser aufkochen, Sulzpulver begeben, leicht abkühlen, durch das Loch – evtl. in zwei Portionen – bis unter den Rand einfüllen, Pastete ca. 4 Std. kühl stellen.

Dazu passen: Preiselbeerkompott, Senfrüchte, Käse.

Tipp: anstelle von Hühnerleber, Kalbsleber verwenden.

