


Kleine Pasteten mit Schinken und Ei



ZUTATEN

 Ergibt 2 Pasteten

Pastetenteig

500 g Mehl

1 Teelöffel Salz

250 g Butter

7 Esslöffel Wasser

1 Ei

Mehl *etwas*; zum Formen

Füllung

400 g Schinken gekocht, am Stück

300 g Kalbsnuss

200 g Speck gekocht, am Stück

2 Zweige Salbei

2 Zweige Majoran

1 Teelöffel Pastetengewürz

2 Esslöffel Cognac

100 g Kalbsbrät

0.5 Teelöffel Salz

2 Eier *hart gekocht*

1 Eigelb

1 Esslöffel Milch

Sulz

2.5 dl Weisswein

0.5 Beutel Sulzpulver



TIPP

Pastetengewürz ist nur im ausgesuchten Gewürzfachhandel oder online zum Beispiel über www.chrueterhuesli.ch erhältlich. Man kann jedoch auch selbst ein Pastetengewürz herstellen.

NÄHRWERT

Pro Portion

180 g Kohlenhydrate

133 g Eiweiss

183 g Fett

3048 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl und Salz mischen. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Wasser und das Ei beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt mindestens 2 Stunden, am besten jedoch über Nacht ruhen lassen.
- 2 Den Schinken in 7–8 mm kleine Würfelchen schneiden, ebenso die Kalbsnuss und den Speck. Den Speck jedoch vorher von der Schwarte befreien und eventuell vorhandene kleine Knorpelteile beim Schneiden entfernen.
- 3 Salbei- und Majoranblättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter zusammen mit dem Pastetengewürz, dem Cognac, dem Kalbsbrät und dem Salz zu den Fleischwürfelchen geben und alles gut mischen. Das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.
- 4 Den Teig in 2 Portionen von etwa 300 g teilen; der restliche Teig wird für die Deckel der Pasteten und allfällige Garnituren benötigt. Die beiden Teigportionen je zu 1 Rondelle von 35 cm Durchmesser auswallen. Nun müssen diese in Form gebracht werden: Dazu benötigt man 2 Formen von etwa 10 cm Durchmesser und mindestens 10 cm Höhe; dies kann z. B. eine mittlere Souffléform, grosse Konservendose oder eine Vase sein. Diese mit dem Boden nach oben auf die Arbeitsfläche stellen. Den Teig bemehlen, damit er sich später besser von der Form lösen lässt, und über die Form legen. Dabei möglichst schön formen und die Falten gut andrücken. Auf der Höhe von 10 cm einen glatten Rand abschneiden. Den Teig auf der Form 1 Stunde kühl stellen.
- 5 Die beiden Teighüllen sorgfältig von der Form lösen und umdrehen. Etwas Füllung hineingeben. Die Eier schälen. Je 1 Ei in die Mitte der Füllung setzen und alles mit der restlichen Masse auffüllen.
- 6 Eigelb und Milch verrühren. Den Rand der Pasteten damit bestreichen. Den Rest der Eimischung kühl stellen.
- 7 Aus dem restlichen Teig 2 Deckel auswallen. Über die eingefüllte Masse legen, dabei den Deckel gut festdrücken und in der Mitte ein rundes Loch von 2 cm ausstechen. Dieses Loch mit 1 kleinen Teigrondele verstärken. Aus Alufolie einen Kamin von 2 cm Durchmesser herstellen, diesen leicht bebuttern und in das Loch stecken. Die Pastete nach Belieben mit aus Teigresten ausgestochenen Sternen, Herzli usw. dekorieren. Dann die beiden Pasteten nochmals 2 Stunden kalt stellen.
- 8 Die Pasteten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der Milch-Ei-Mischung dünn 2-mal bestreichen. Die Pasteten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 45 Minuten backen; bildet sich ein klarer Saft, ist die Pastete gar. Anschliessend die Pasteten zuerst bei Zimmertemperatur, dann im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 9 Nachdem die Pasteten etwa 2 Stunden im Kühlschrank waren, die Sulze vorbereiten: Den Weisswein mit dem Sulzpulver verrühren und aufkochen. Die Sulze abkühlen lassen, sie darf jedoch noch nicht gelieren.
- 10 Den Alufolien-Kamin aus den Pasteten entfernen und die Sulze durch das Loch einfüllen. Die Pasteten wieder in den Kühlschrank stellen und mindestens 12 Stunden ruhen lassen, damit sie ihr Aroma gut entwickeln können. Zum Servieren die Pasteten in 4 oder 6 Teile schneiden und mit einem kleinen Salat sowie zum Beispiel einer Sauce Cumberland servieren.