



Elsässer Winzerpastete (Fleischpastete)

Tourte vigneronne" wie sie im französischen heisst wird traditionell zwar mit Schweine- und Kalbfleisch gefüllt. In diesem Rezept ist das Kalbfleisch durch geräuchertes Schweinefleisch vom Nierstück ersetzt. Das macht die Füllung noch etwas kräftiger. Der Hauptanteil besteht aber aus schön durchzogenem Schweinshals, der für eine gute Saftigkeit sorgt. Das Fleisch wird nicht durch den Wolf getrieben, sondern mit dem Messer in kleine Würfel geschnitten, das ist wichtig für die gute Konsistenz der Pastete. Danach wird es kräftig gewürzt und mit Zugabe von etwas Weisswein 1 - 2 Tage im Kühlschrank gelagert. Damit die Masse zusammenhält, wird sie mit gecuttertem Speck, Weissbrot und Sauerrahm gut vermischt. Danach wird die Fleischmasse kompakt auf einen mit Paniermehl bestreuten Boden aus 3-4mm dickem Mübeteig gepackt und schliesslich mit einem Deckel aus Blätterteig versehen.

Die Pastete schmeckt lauwarm oder kalt am besten. Sie wird kompakter, wenn sie ein paar Stunden im Kühlschrank gelagert wird und erst vor dem Genuss wieder leicht aufgewärmt wird.

Die Zubereitung der Winzerpastete ist zwar aufwändig aber nicht sonderlich kompliziert. Was zu beachten ist: Die Fleischfüllung zieht beim Backen ordentlich Saft, um diesen aufzusaugen muss der Teigboden mit reichlich Paniermehl bestreut werden. Zudem muss die Pastete durchgehend auf der untersten Rille des Ofens gebacken werden, damit sich der Teigboden nicht mit Saft vollsaugt und weich wird. In diesem Punkt habe ich gepatzt: Ich habe das Paniermehl weggelassen und die Pastete nur während den ersten 15 Minuten auf der untersten Rille angebacken, danach in der Mitte des Ofens fertig gebacken, in der Folge liess sich die Pastete nur mühsam und teilweise Verlust des Bodens aus der Backform heben. Geschmeckt hat sie natürlich trotzdem wunderbar, aber optisch genügte sie keinen sehr hohen Ansprüchen.

Zutaten (für ein Kuchenblech ? 24cm)

500g Schweinshals

200g Rippli (geräuchertes Nierstück)
1 Zwiebel
Bratbutter

5 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
10 schwarze Pfefferkörner
20 Korianderkörner
1/4Tl Thymian getrocknet
1/4Tl Majoran getrocknet
1/4Tl Piment d'Espelette (oder 1Tl Paprika)

1dl Hühnerbouillon
1dl Weisswein

100g Kochspeck
40g altes Weissbrot ohne Rinde
80g Crème fraîche
5g Salz

4El Paniermehl

Mürbeteig:

250g Weissmehl
125g kalte Butter
1 Ei
3g Salz

Blätterteig gekauft

Glanz:

1 Eigelb
1El Vollrahm

Zubereitung

Beide Fleischsorten mit einem scharfen Messer in 5-10mm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten bis sie eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Zum Fleisch geben.

Gewürze (von den Wachholderbeeren bis zum Piment d'Espelette) fein cuttern und zum Fleisch geben.

1dl Hühnerbouillon aufkochen und auf einen Drittel einreduzieren. Zusammen mit dem Weisswein über das Fleisch giessen und abgedeckt 1-2 Tage mit Kühlschrank ziehen lassen.

Kochspeck und entrindetes Weissbrot in kleine Würfel schneiden, zusammen mit der Crème fraîche und dem Salz mit dem Stabmixer fein cuttern. Zum marinierten Fleisch geben und gut vermischen. Eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Mürbeteig:

Weissmehl, Salz, die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zum Mehl geben. Von Hand verreiben bis eine regelmässige, krümmelige Masse entsteht. Das geht rationeller mit der Maschine (K-Haken). Ei zugeben und in den Teig einarbeiten, der Teig sollte dabei aber nicht durchgeknetet werden. Teig zu einer Kugel formen. Wenn der Teig zu bröcklig ist und keine Form annehmen will, hilft es, ihn mit nassen Händen zu bearbeiten. Teig in Haushaltfolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auswallen. Dazu legt man ihn auf eine Haushaltfolie und drückt ihn mit den Handballen flach. Dann legt man eine zweite Folie über den Teig und wallt ihn auf eine Dicke von ca. 4mm aus. Bröselt der Teig, benetzt man die betroffenen Stellen mit wenig Wasser.

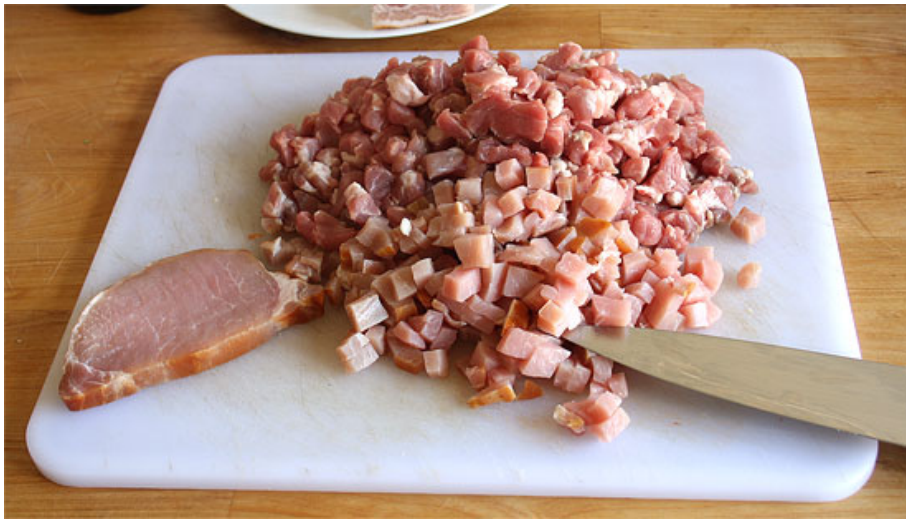
Obere Folie abziehen und den Teig mit Hilfe der unteren Folie über das Backblech kippen. Der Teig sollte den Rand des Backbleches um ca. 1cm überragen, überschüssiger Teig wegschneiden.

Paniermehl auf dem Teigboden verteilen, danach die Füllung daraufpacken und von Hand leicht festdrücken. Füllung mit einer Rondelle Blätterteig abdecken. Der Blätterteig sollte nahtlos an den Mürbeteigrand anschliessen. Blätterteig dem Rand entlang mit einem nassen Finger befeuchten. Mürbeteigrand über den Blätterteig klappen und leicht andrücken.

Blätterteigdeckel mit Teigresten garnieren. In der Mitte ein Loch austechen und einen "Kamin" einsetzen. Eigelb und 1EI Vollrahm vermischen und die Pastete damit bestreichen.

Im auf 230° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15 Minuten anbacken. Temperatur auf 180° zurückstellen und 35 Minuten fertigbacken. Im der Backform auskühlen lassen.







Mürbeteig zwieschen zwei Folien auswallen



