

Fisch- und Fleischpastete

Pastetenteig (nach Philippine Welser) für eine mittelgroße Form

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Pastetenteig:

250g Mehl, je zur Hälfte Weißmehl und Vollkornmehl
2 Eier
50g Schweineschmalz oder Butterschmalz
2-3 Eßlöffel Wasser
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bestreichen

Fischfülle:

1kg Lachsfilet gegart oder Stremellachs
200g Schmand oder Sauerrahm
3 Eier
Salz, Pfeffer

Fleischfülle:

Circa 600g übriggebliebenes Fleisch (gekochtes Gulasch oder ein gekochtes Suppenhuhn)
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Kümmel, 1 Bund Petersilie, Salbei,
2 Eier

Zubereitung:

Für die Pastete:

Das Fett mit dem Wasser erwärmen und (nicht zu heiß) zu dem Mehl geben.
Die Eier hineinschlagen, eine Prise Salz dazugeben und zu einem recht festen Teig kneten.
Abdecken und ruhen lassen.

Für die Fischfülle:

Den Lachs zerteilen, die Eier mit dem Sauerrahm verrühren, den Lachs unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Boden und Rand einer mittelgroßen gefetteten Form mit dem dünn ausgewellten Pastetenteig auslegen, etwa 1/3 des Teigs für Deckel und Verzierung übrig lassen
Die Fülle hineingeben, den restlichen Teig auswellen, einen Deckel ausschneiden und auf die Pastete legen (an den Rändern anfeuchten damit es besser klebt). Aus den Resten Verzierungen in Fischform herausschneiden, den Teig unten anfeuchten und auf den Deckel kleben. Einige Löcher in die Pastete stechen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen 30-45 Minuten goldbraun backen.

Für die Fleischfülle:

Das Fleisch kleinschneiden, beziehungsweise das Huhn entbeinen und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel und die Kräuter kleinschneiden und mit dem Fleisch vermischen. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Eier aufschlagen und vorsichtig unter die Fleischmasse rühren.

Boden und Rand einer mittelgroßen gefetteten Form mit dem dünn ausgewellten Pastetenteig auslegen, etwa 1/3 des Teigs für Deckel und Verzierung übrig lassen.

Die Fülle hineingeben, den restlichen Teig auswellen, einen Deckel ausschneiden und auf die Pastete legen (an den Rändern

anfeuchten damit es besser klebt). Aus den Resten Verzierungen ausschneiden, den Teig unten anfeuchten und auf den Deckel kleben. Einige Löcher in die Pastete stechen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen 30-45 Minuten goldbraun backen.

Die Mittelalter-Rezepte stammen aus spätmittelalterlichen Handschriften, die vom Verein "Anno 1476 städtisches Aufgebot" in der spätmittelalterlichen Baugruppe im Freilandmuseum Bad Windsheim für ein Festessen interpretiert, nachgekocht und -gebacken und uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt wurden. Alle Rezepte wurden nur am offenen Feuer und in einem holzbefeuerten Ofen getestet, deshalb sind alle Temperatur- und Zeitangaben nur Schätzwerte.

Stand: 15.4.2014, 17.19 Uhr

Recherchiert am 13.8.2015 aus: <http://www.swr.de/mittelalter-im-suedwesten/fisch-und-fleischpastete/-/id=12829500/did=13223768/nid=12829500/1fnd68/index.html>