

Fisch Rezepte

Delikate Fischpastete mit feiner Würzkräuterfüllung

Gattung: Pasteten, Terrinen

500 g Mehl		Teig	
-3 Eier		50 g Schmalz	
		2 Essl. Wasser	
		Füllung	
1 kg Forellen		2 Zwiebeln	
1 Bund Petersilie		2 Eier	
Majoran		1/8 Liter Weißwein	
Kerbel		1/8 Liter Brühe	
1 Zehe Knoblauch		2 Essl. Butter	
Salz		50 g dünn geschnittene	
Pfeffer		-Speckscheiben	

Aus dem Mehl, 2 Eiern, dem erwärmten Schmalz und dem Wasser einen trockenen Teig bereiten. Ist er zu bröselig, wird das weitere Ei zugegeben. Den Teig nun in Frischhaltefolie einschlagen, einige Stunden ruhen lassen.

Inzwischen werden die Forellen gewaschen, gesäubert, enthäutet und entgrätet. Das Fleisch bis auf zwei Filets fein wiegen. Zum Fischfleisch die Gewürze, den zerdrückten Knoblauch, die Kräuter und die sehr fein gehackten Zwiebeln geben und durchmischen. Dann die Eier, die weiche Butter, Wein und Brühe unterziehen. Alles gut durcharbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig ausrollen und die ausgefettete Pastetenform (Kastenform) damit auslegen. Einen Teil für den Deckel zurückhalten. Die Form nun mit dem Speckscheiben auslegen und die Hälfte der Füllung draufgeben. Die beiden mit Speckscheiben umwickelten Filets auflegen und mit der restlichen Füllung bedecken. Den Teigrand anfeuchten und den Deckel auflegen und andrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E: 200GradC, G: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. Gar probe mit einem Holzspießchen machen, bleibt es beim Herausziehen trocken, ist die Pastete gar. Die Pastete in der Form einige Stunden auskühlen lassen, aus der Form stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Anrichten und servieren.