

Bratkartoffel Rezepte

Feine Entenpastete Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Vorspeise

1	Entenbrust (ca. 800 g)	125 ml	Madeira Medium
2	Zwiebeln		Pfeffer, Salz
1	Schuss Pfifferlinge (125 g)	1 Teel.	Thymian
2	Essl. Mehl	200 g	Durchw. Speck in ganz dünne - Scheiben geschnitten
300 g	Kalbsleber		
200 g	Entenleber		

1. Die gesäuberte Entenbrust häuten, so dass alles Fett an der Haut bleibt. Die Haut dann feinwürfeln und kräftig ausbraten, die Haut aus der Pfanne nehmen und die Entenbrust rundum kräftig anbraten.
2. Auf milde Hitze stellen und noch weitere 20 Min. gar ziehen lassen, abkühlen, das Fleisch von den Knochen lösen und in breite Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in dem Entenfett goldgelb werden lassen. Die zerkleinerten Pfifferlinge zugeben und ein paar Minuten durchschwitzen lassen. Das Mehl darüber stäuben und abkühlen lassen.
4. Die ausgebratene Haut, das Fleisch bis auf 2 - 3 Streifen und die Leber durch den Fleischwolf - mittlere Scheibe- drehen.
5. Die Masse mit den übrigen Zutaten vermischen und pikant würzen.
6. Die Pastetenform, zur Not geht auch eine Kastenbackform, mit dem Speck auslegen, 1/3 der Fleischfarce einfüllen, die restlichen Fleischstreifen darauf legen und die übrige Farce darüber verteilen. Obenauf noch einmal Speckstreifen legen.
7. Die Pastetenform mit dem Deckel oder Alufolie verschließen.
8. Die Bratenpfanne mit Wasser füllen, den Ofen auf 175Grd C vorheizen. In den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 90 Min. im Wasserbad garen.

Herausnehmen, den Deckel entfernen, die Pastete mit einem Brett beschweren und nachdem sie abgekühlt ist, im Kühlschrank noch mindestens 1 Tag durchziehen lassen. Statt mit der Kalbsleber habe ich das schon mit Schweineleber gemacht. Als Hauptgericht mit Bratkartoffeln, gewürzt mit Majoran, reicht das für 4 - 5 Personen.