

Fischrezepte

Altdorfer Maggaeronä Paschteetä

Anzahl: 1 Pastete - Gattung: Backen, Pikant, Schweiz, Teigware, Uri

1,20 kg Blätterteig	200 g Spaghetti
150 g Bratwurstbrät	Tomatensauce
150 g Gekochten Schinken	1 Ei

Der Blätterteig wird in zwei gleich große Stücke geschnitten. Der eine Teil wird etwa 1/2 Zentimeter dick ausgerollt. Dann schneidet man daraus eine bauchige Fischform. (Am besten schneidet man sich die Form zuerst aus Papier aus und legt sie zum Nachfahren auf den Teig.) Diesen fischförmigen Teigboden legt man nun auf ein Kuchenblech und bestreicht ihn dem Rand entlang mit Ei.

Der innere Teil dieses Bodens wird jetzt mit der Hälfte des Bratwurstbräts ausgelegt und darüber ein Teil des in feine Streifen geschnittenen Schinkens gestreut. Dann schichtet man eine Lage der vor gekochten und erkalteten Spaghetti darauf und bestreut diese wiederum mit Schinkenstreifchen. Dieser Vorgang wiederholt sich, bis Schinken und Spaghetti aufgebraucht sind.

Jetzt wird der restliche Teig für den Deckel ausgerollt. Man legt die Fischvorlage aus Papier wieder auf den Teig, schneidet diesen aber rundherum etwa zwei Zentimeter größer aus als den Boden. Er wird ebenfalls dem Rand entlang mit Ei bestrichen und die Innenseite mit dem restlichen Bratwurstbrät belegt. Dann dreht man ihn um und überdeckt die Spaghetti mit diesem Teigdeckel (mit der Brätseite gegen unten) Der Rand der Pastete wird rundherum gut angedrückt. Mit Hilfe eines runden Ausstechers werden auf der Oberseite des Fisches zwei bis drei Löcher aus dem Teig gestochen.

Die Altdorfer 'Maggaeronä - Paschteetä' wird nun ganz mit Ei bestrichen. Dann fasst man die Löcher noch mit einem Teigring ein und bringt nach Belieben und Phantasie weitere Teigverzierungen auf der Oberfläche an. Man bestreicht auch diese mit Ei. Die Pastete wird im mittelheißen Ofen etwa eine halbe Stunde lang gebacken.

Kurz vor dem Servieren füllt man in die Teiglöcher die ziemlich flüssige Tomatensauce ein. Die restliche Tomatensauce wird in einer Sauciere separat zur Pastete aufgetischt.

Die Altdorfer 'Maggaeronä - Paschteetä' wurde früher von vornehmen Altdorfer Familien für das Sonntagsessen beim Bäcker bestellt, der sie auf eine bestimmte Zeit fertig stellte. Sie eignet sich vorzüglich als Vorspeise oder aber, zusammen mit einem gemischten Salat, als Hauptmahlzeit.