

Geflügel Rezepte

Geflügelpastete Selber Machen

Gattung: Geflügel, Fleisch, Hähnchen, Kalb, Lorbeer, Pastete, Vorspeise

300 g	Kalbfleisch		Salz, Pfeffer
200 g	Hähnchenbrustfilet		Majoran
500 g	Geflügelleber	100 g	Pistazienkerne
300 g	Kalbsleber (noch besser - schmeckt Gänseleber)	100 g	Pökelzunge am Stück
500 g	Fetter Speck	4 Essl.	Süsse Sahne
100 g	Geriebene frische Äpfel - oder gutes Apfelmus	375 g	Speck, in sehr dünne, - grosse geschnitten
1/4 Liter	Madeira	3	Lorbeerblätter
2 Essl.	Guter Weinbrand		

Kalbfleisch und Geflügelfleisch, Leber und dann den Speck zweimal nacheinander durch den Fleischwolf geben. Die Speckmasse schaumig rühren, dann portionsweise Fleischmasse und Lebermasse unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Äpfel unterrühren. Dieser Vorgang muss zügig und unter ständigem Rühren geschehen, damit die Masse nicht gerinnt.

Mit Madeira, Weinbrand, Salz, Pfeffer, Majoran würzen, dann die gehackten Pistazien, die klein gewürfelte Pökelzunge und die Sahne zugeben. Eine Pastetenform oder mehrere kleine Aluförmchen mit den Speckscheiben auslegen. (Der Speck muss über den Rand der Form hinaushängen.) Pastetenteig hineinfüllen und den Speck darüber zusammenklappen.

Mit den Lorbeerblättern belegen. Mit Folie abdecken und im Wasserbad in der Saftpfanne des Backofens bei 175 Grad (Gasofen Stufe 2) 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden garen. Erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und mindestens 24 Stunden ruhen lassen. Erst dann darf die Pastete angeschnitten werden.

Die Pastete hält sich gut zugedeckt im Kühlschrank bis zu drei Monaten.

Man serviert sie mit einer Preiselbeersauce.