

Pastetenförmchen

Zutaten für 12 Stück:

450g Mehl
110g Schmalz
Prise Salz

Kaltes Wasser

1 Ei

Etwas Mehl zum Ausrollen und Zuschneiden

Zubereitung des Teiges

1. Mehl, Salz und Schmalz in einer Schüssel zusammen mischen und in der Küchenmaschine zu einer bröseligen Masse rühren. Ei hineinschlagen und weiter rühren. Nach und nach Wasser dazugeben, bis der Teig geschmeidig wird. (Hier ist Vorsicht geboten, da bei zuviel Wasser der Teig schwer zu formen ist.)

Danach Teig im Kühlschrank für eine Nacht kalt stellen. (Falls es schnell gehen soll, ist es möglich den Teig für eine Stunde ins Gefrierfach zu stellen.)

Formen und Backen

Den Teig in ca. 6 Portionen teilen, jede zu einem Kreis mit der Stärke von ca. 3mm ausrollen. Teig durch leichtes Heben an den Rändern und leichtes Drücken in die Form einpassen, bis er schön in der ganzen Form anliegt. (Vorsicht: hier keine Falten entstehen lassen!) Den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer über die Kante abschneiden. Wieder zusammen kneten und nochmals in 6 Portionen teilen.

Backpapier auf ca. 15x15cm große Stücke zurecht schneiden. Backpapierstück vorsichtig in die mit Teig ausgelegte Form bringen und durch Druck leicht anpassen. Danach Reis oder Linsen zum Blindbacken einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200° 30-45 Min. goldbraun backen.

Aus dem Backrohr nehmen und vorsichtig die Säckchen mit dem Blindbackgut aus den Pasteten entfernen. Abkühlen lassen.

Pastetendeckel

Wegen des passenden Teiges wird hier noch eifrig geforscht (Anm.: irgendwo sollte das Datum der letzten Bearbeitung stehen): Am praktischsten ist es, den überschüssigen Teig der Förmchen zu verwenden, die geschmacklich und optisch ansprechendste Variante ist ein Gleich-schwer-Topfenteig (je ein Teil Butter, Topfen, Mehl mit etwas Salz verkneten), möglich sind auch ein Grissiniteig oder ein Pizzateig ...

Der Teig wird 2mm dick ausgerollt (Förmchen-, Grissini- und Pizzateig dünner). Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform, die in etwa den Umfang der Pastetenförmchenöffnung haben sollten, runde Teigflecke ausstechen. Mit einem sehr kleinen Ausstecher optisch ansprechende Figuren (Blume, Karo, Kreuz etc.) ausstechen und mit etwas Eiweiß in die Mitte des runden Teigflecken kleben.

Die Deckel je nach Teigvariante entsprechend goldbraun backen.

Rinderragout

400g Wadenfleisch
 200g Zwiebel
 400g Wurzelgemüse (Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, Gelbe Rüben)
 1L Rinderfond
 Rotwein
 Salz
 Majoran
 Rosmarin
 Thymian
 Wacholder
 Lorbeer

Zwiebel fein hacken und bei geringer Hitze goldbraun rösten und mit etwas Rotwein ablöschen. Fleisch in 1cm große Würfel schneiden. Gemüse in 0,5cm große Würfel schneiden. Das Fleisch und die Hälfte des Gemüses in separaten Pfannen bei starker Hitze dunkelbraun anbraten, in einen ausreichend großen Topf geben. Pfannen mit heißem Rinderfond aufgießen und die Bratenrückstände vom Topfboden lösen, zum Angebratenen geben. Danach die restlichen Zutaten langsam zugeben, sodass die Flüssigkeit nie zu stark abkühlt. Zum Schluss die Gewürze unterrühren. Für ca. 3-4 Stunden auf kleinster Hitze ziehen lassen.

Erbsemmus

250g Erbsen
 ½ Weiße Zwiebel
 ¼ l Gemüsefond
 Olivenöl
 Salz
 Kardamom

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit wenig Gemüsefond aufgießen und zum Kochen bringen. Erbsen in die kochende Flüssigkeit geben und weichkochen. Die Flüssigkeit in einen zweiten Topf abschütten. Für das Pürieren wieder Kochflüssigkeit zu den Erbsen geben, nach Geschmack mit Salz und Kardamom abschmecken. Mit der Menge der Flüssigkeit kann man die Konsistenz des Muses steuern: Je mehr Flüssigkeit man zugibt, desto dünnflüssiger wird das Mus; erwünscht ist aber eine dick-breige Konsistenz.

Karottenmus

250g Karotten
Butter
¼ l Gemüsefond
Majoran
Salz

Karotten in Scheiben schneiden und in nicht zu heißer Butter weich dünsten. Kurz kurz bevor die Karotten weich sind, mit getrocknetem Majoran würzen und diesen mit dünsten. Verwendet man frischen Majoran, gibt man diesen erst vor dem Pürieren zu. Mit etwas Gemüsefond aufgießen und mit dem Pürierstab zu einem dick-breiigen Mus pürieren.

Gebratenes Hühnerfilet

1 Hühnerbrust
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Hühnerbrust als Ganzes in Olivenöl goldbraun anbraten und vor dem Anrichten in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Anrichten der Pastete

Pastetenförmchen
Pastetendeckel
Rinderragout
Karottenmus
Erbsenmus
Hühnerfiletscheibe
Salbeiblatt
Krauspetersilie
Pfeffer, div. Sorten

Das Pastetenförmchen wird knapp bis zur Hälfte mit Rinderragout gefüllt. Darauf kommen nebeneinander je ein Löffel Erbsen- und Karottenmus, sodass beide Muse gut sichtbar sind und das Ragout abdecken. Quer zur Kontaktlinie der Muse und schräg zur Oberfläche wird eine Scheibe Hühnerfilet in die Muse gesteckt, sodass sie aus dem Pastetenförmchen herausragt. Mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Deckel so auf das Pastetenförmchen setzen, dass der Inhalt noch sichtbar ist. Mit Salbeiblatt und Krauspetersilie garnieren.

Die Füllen reichen für mehr als 12 Förmchen: Man kann, wenn man keine Pastetenförmchen mehr hat, z. B. auch ein Whiskeyglas oder ein Kaffeehäferl zum Anrichten verwenden.