

Klassische Sulzpastete

für eine Cakeform von 30 cm, gefettet, als Vorspeise für 10–12 Personen

1 Portion **Pastetenteig** (450 g Mehl) für Boden, Deckel und Garnitur

Schnittmuster: Form auf Backpapier stellen, Boden und reihum alle Seiten nachzeichnen. Muster ringsum ca. 1 cm grösser ausschneiden
Deckel: $\frac{1}{3}$ des Teiges zu Rechteck (ca. 32×13 cm) 4 mm dick auswallen.
Form auslegen: $\frac{2}{3}$ des Teiges rechteckig 4 mm dick auswallen. Muster darauf legen, ausschneiden (*Bild 1*). Vorbereitete Form so auslegen, dass der Teig den Formenrand um ca. 1 cm überragt. Kanten gut zusammendrücken. Alles mit Teigresten für Garnitur kühl stellen.

Füllung

- | | | |
|---------------|---|--|
| 400 g | Pouletbrüstli , gewürfelt | |
| 200 g | falsches Kalbsfilet , gewürfelt | |
| 350 g | Kalbsfilet , am Stück | |
| 4½ Esslöffel | Madeira | zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren |
| 100 g | Toastbrot , ohne Rinde | |
| ca. 1½ dl | Milch , heiss | Brot mit Milch übergiessen, mit Gabel zerdrücken, zugedeckt kühl stellen |
| | Bratbutter zum Anbraten | in einer Bratpfanne heiss werden lassen |
| | mariniertes Filet | trockentupfen, anbraten, auskühlen |
| | eingeweichtes Brot | |
| | Fleischwürfel mit Marinade | portionenweise pürieren |
| 75 g | geschälte Mandeln , gemahlen | |
| 1 dl | Doppelrahm | |
| 1½ Teelöffel | Salz, wenig Pfeffer | |
| je 1 Prise | Muskat und Nelkenpulver | |
| ¼ Teelöffel | Majoranpulver | |
| 1 Esslöffel | Thymianblättchen | |
| ½ | unbehandelte Zitrone , nur abgeriebene Schale | alles beigeben, kurz weiterpürieren |
| 1 kleine Dose | Champignons (ca. 200 g), abgetropft, in Scheibchen | |
| 50 g | Pistazien | unter die Masse mischen |



Einfüllen: $\frac{1}{3}$ der Masse satt in die Form füllen, Filet darauf legen, leicht eindrücken, mit restlicher Masse bedecken. Vorstehende Teigländer darüber legen (*Bild 2*), überflüssigen Teig in den Ecken abschneiden.

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 1 Eiweiss, verklopft | Teigränder ringsum bestreichen |
| 1 Eigelb, verdünnt | zum Bestreichen der Pastete |

Pastete verschliessen: Aus dem Teigrechteck ein Loch (ca. 2 cm Ø) ausstechen, Deckel auf Füllung legen, Rand gut andrücken, mit Schere auf Formenrand zurückschneiden (*Bild 3*), mit Teigklammer verzieren, Garnitur aus Teigresten mit Eiweiss aufkleben, Deckel mit Eigelb bestreichen.

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Stück Backpapier oder Alufolie | zu Rohr formen, in die Öffnung des Dampfloches stecken |
|----------------------------------|--|

Backen: ca. 70 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie vor zu starker Bräunung schützen, in der Form auskühlen.

Sulzen (gilt für Klassische Sulzpastete und für Wildpastete): vom Herausnehmen verletzte Pasteten zum Sulzen in die Form zurückgeben.

- | | |
|---------------------|--|
| 2½ dl Wasser | |
| 1 Beutel Sulzpulver | aufkochen |
| 1½ Esslöffel Cognac | zugeben, Sulz leicht abkühlen, durch das Loch – evtl. in zwei Portionen – einfüllen, Pastete ca. 4 Std. kühl stellen |

Lässt sich vorbereiten: Beide Pasteten eignen sich ohne Sulz zum Tiefkühlen. 1 Tag vor Gebrauch aus dem Kühler nehmen, angetaut sulzen, im Kühlschrank langsam auftauen.



1 Vorbereiteter Teig



2 Ränder bestreichen



3 Rand zurückschneiden