

Rezept Pâté Berrichon

Zutaten für 1 mittlere Pâté Berrichon 18 cm (oder eine normale Kastenform)

400g Gehacktes vom Schwein, 150g Hähnchenleber, 130g Schinkenspeck, 1 Ei (roh) / Größe M + 3 gekochte Eier / Größe M, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel + 20g Butter, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

Teig: 250g Mehl + 125g kalte Butter + 4-5 EL Wasser + 1 kleinen EL Salz

2 EL Milch

Die Fleischfüllung

Drei Eier hart kochen. Eier schälen und zur Seite legen. Petersilie waschen und zerkleinern. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und darin die Zwiebeln goldgelb anbraten. Sind die Zwiebeln goldgelb, die Pfanne von der Kochstelle nehmen und zur Abkühlung auf die Seite stellen.

Während die Zwiebeln abkühlen, die Füllung für die Pastete vorbereiten.

Dazu das ganze Fleisch (Schweinefleisch, Hähnchenleber, gewürfelten Schinkenspeck) durch den Fleischwolf (große Lochung) geben. Anschließend zerkleinerte Petersilie zum Fleisch in die Schüssel hinzugeben. In die Schüssel kommen ebenfalls die angebratenen Zwiebeln, eine zerdrückte Knoblauchzehe und ein eingeschlagenes Ei (Größe M).

Die Fleischmasse mit ca. 8g Salz sowie 2g Pfeffer würzen. Alles gut durchkneten. Die Schüssel mit der Fleischfüllung abgedeckt zur Seite stellen.

Der Teig

Als Nächstes den Teig zubereiten. Dazu 250g Mehl + 125g kalte Butter + 4-5 EL Wasser + 1 kleinen EL Salz + 2 EL Milch in eine neue Schüssel geben. Die Zutaten zusammenkneten. Den fertigen Teig in zwei Teile teilen. Beide Teile ausrollen. Aus den ausgerollten Teilen zwei Teigbänder für die Seiten sowie zwei Ovale (oder Rechtecke, je nach Backform) für den Boden und den Deckel der Pastete ausschneiden.

Das Basteln

Die Backform mit Butter einfetten und ausmehlen.

In die vorbereitete Form zuerst den Teigboden (Oval oder Rechteck, je nach Backform) einheben. Mit den vorbereiteten Teigbändern den Rand der Backform auskleiden.

Teigbänder gut an den Boden sowie den Backformseiten andrücken.

Ist die Backform ausgekleidet wird ca. die Hälfte der Fleischmasse auf den Boden gegeben, die gepellten, hart gekochten Eier in die Mitte platzieren. Alles mit der restlichen Fleischmasse bedecken.

Die Fleischmasse in der Backform nochmals gut andrücken, damit mögliche Luftblasen zwischen den Eiern und der Fleischfüllung entweichen. Jetzt kommt der Teigdeckel auf die Fleischmasse. Der Teigdeckel wird mit den Teigbändern vom Backformrand verklebt. So wird die Pastete verschlossen.

In den Deckel der Pastete zwei kleine Löcher einschneiden (ca.1cm breit). So entweicht der Gardampf. Zum Schluss die Pastete mit den Teigresten dekorieren.

Das Backen

Die fertige Pâté (Pastete) wird mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinselt und **dann geht die Pâté Berrichon in den vorgeheizten Backofen für 50 bis 60 Minuten bei 185-190 °C Umluft** zum Backen. Ist die Pastete fertig gebacken, diese aus dem Ofen holen und noch 20 Minuten abkühlen lassen.

Et voilà!

Tipp: Achtung! Nicht zu viel Salz in die Fleischmasse geben. Der Speck ist bereits gesalzen.

Tipp: Es bietet sich immer an, auch wenn die Form antihaftbeschichtet ist, sie vorher einzufetten und leicht mit Mehl zu bestäuben. Die Pastete ist in der Regel nie 100-prozentig dicht und es passiert oft, dass Fleischsaft ein bisschen in die Formen abläuft, was das Ganze klebrig macht und die Pastete folglich schwerer aus der Form gehoben werden kann.

Tipp: Wer es mag, der kann etwas Likör mit ein bisschen Gelatine aufkochen und das Gemisch in die kleinen Löcher eingießen. Dadurch bildet sich in der Pastete ein dünner Gelatine-Mantel (aber hier braucht die Pastete eine Stunde Abkühlzeit!).

Tipp: Der Teigmantel in der Backform muss richtig gut halten und dicht sein, sonst läuft die Füllung heraus und die Pastete bleibt in der Form kleben.

Tipp: Wenn die Pastete fertig gebacken ist, diese nicht sofort aus der Form nehmen. Stets warten, bis die Pastete komplett ausgekühlt ist. Anderenfalls läuft man Gefahr, dass die Pastete bricht.