



Der Deckel der Kürbispastete wurde vor dem Backen mit Kaffee bestrichen – das gibt dem Teig eine schöne Farbe



IN DEN OFEN
GEGUCKT BEI DER

Pasteten- bäckerin

Mit oder ohne Hülle, gebacken oder gegart, mit Fisch oder Fleisch – Pasteten sind ein opulentes Fest für Gaumen und Auge. Die Köchin Barbara König schätzt sie außerdem, weil man sie gut vorbereiten kann.



Nach dem Aufkochen hat Barbara König den Kürbis abgelöscht. Statt Sherry kann man auch weißen Wermut oder Portwein verwenden

❖ Kürbispastete

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für den Teig: 500 g Weizenmehl Type 550, 10 g Salz, 250 g Butter (direkt aus dem Kühlschrank), 2 Eier, 100 ml Wasser

Für die Füllung: 2 mittlere Hokkaidokürbisse (mit Schale etwa 400 g), 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 1 TL gemahlener Kardamom, 3 EL Rohrohrzucker, 100 ml Sherry, 5 Eier, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, ½ l aufgebrühter Kaffee, etwas weiche Butter, etwas Mehl

ZUBEREITUNG: Mehl und Salz auf einem Brett oder der Arbeitsplatte vermischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in etwa 2 cm große Würfel schneiden, diese in das Mehl legen und alles mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse zerreiben. Abermals in der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier aufschlagen, die Dotter trennen und zusammen mit dem Wasser in die Kuhle füllen. Die Flüssigkeiten von innen nach außen unter die festen Zutaten mischen und alles zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Kürbisse halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauschaben. Das Fruchtfleisch mit der Schale würfeln (etwa 1 cm groß). Schalotten schälen, fein schneiden und im Öl auf kleiner Hitze anschwitzen. Kürbiswürfel, Kardamom und Zucker zugeben, kurz aufkochen und mit Sherry ablöschen. Zugedeckt bei geringer Hitze 40 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren. In den Mixer füllen, Eier und Sahne zugeben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Eine Form (etwa 20 cm) mit weicher Butter bestreichen und etwas Mehl hinein streuen. Zwei Drittel des Teigs mit einem Nudelholz so groß ausrollen, dass er am Rand etwas überhängt, wenn er in die Form hinein gebettet wird. Die Kürbisfüllung hineingießen. Das letzte Drittel des Teigs zu einem passenden Deckel ausrollen, auflegen, am Rand festdrücken und mit einer kleinen Wulst nach innen einrollen. Ein paar Teigreste für Kürbisblätter oder andere Deko-Elemente übrig lassen. Den Pastetendeckel und den Rand mit Kaffee bestreichen, die Verzierungen auflegen und die Pastete in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. Als Vorspeise oder Hauptgericht kalt oder warm servieren.

Zubereitungszeit: 50–60 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten, **Garzeit:** 40 Minuten
Backzeit: circa 45 Minuten



1



2



3



4



5



6



Ein kleines Kunstwerk: Redakteurin Angelika Krause bewundert die Kürbispastete, die Barbara König mit viel Liebe zum Detail und Kürbisblättern aus Teig dekoriert hat

Fuchs und Hase könnten sich vor Barbara Königs Haustür tatsächlich ungestört Gute Nacht sagen: Ihr Café „Landpartie“ liegt am Rand des Weilers Sicking malerisch eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Lallinger Winkels, der „Obstschüssel“ des Bayerischen Waldes. Ebenso beeindruckend wie die Lage ist das Café selbst: Es ist in einem böhmischen Gewölbe untergebracht, das auf Granitsäulen ruht und zwischen 1750 und 1785 als Stallung erbaut wurde. Angeschlossen ist ein Laden mit allerlei schönen Dingen für Haus und Garten; die liebevoll arrangierte Ausstellung setzt sich in der wildromantischen Außenanlage fort.

Passend zur spätbarocken Architektur serviert die Besitzerin der „Landpartie“ ihren Gästen hin und wieder Pasteten – das Gericht kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach der Französischen Revolution in ganz Europa in Mode. „Wegen der aufwendigen Zubereitung waren Pasteten schon immer repräsentative Speisen und machen auch heute auf der Festtafel oder dem Buffet optisch besonders viel her“, meint Barbara König, während sie mit geübten Handgriffen aus Teigresten Blätter, Herzen, Vögel und Pilze zum Verzieren modelliert. „Ich liebe sie, weil der Kreativität keinerlei Grenzen gesetzt sind. Die Vielfalt fängt schon bei den Formen an: Zum Backen eignet sich jedes

❖ Geflügel-Morchel-Pastetchen nach Tante Milly

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

300 g Hähnchenbrust, 2 Schalotten, Olivenöl, ½ l Sherry, 300 g Putenfleisch, 30 g getrocknete Morcheln (alternativ Steinpilze oder Herbsttrompeten), Kräuter der Provence, 3–4 Eier, Semmelbrösel, 40 g geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, 2 x 450 g Blätterteig (TK), Mehl

ZUBEREITUNG: Hähnchenbrust in Würfel schneiden, Schalotten schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin scharf anbraten. Etwa 15 Minuten garen lassen, mit Sherry ablöschen und reduzieren. Dabei regelmäßig umrühren. Das Putenfleisch durch den Fleischwolf drehen, in Olivenöl anbraten und mit Kräutern der Provence würzen. 7–10 Minuten garen. Morcheln 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, große Stücke vorher klein schneiden. Hähnchen, Putenfleisch und Pilze mit 2 Eiern, Semmelbröseln und Butter in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig auftauen lassen, zwei Platten aufeinanderlegen und auf wenig Mehl mit dem Nudelholz ausrollen. Aus zwei Dritteln des Teigs mit einem großen Glas oder einer kleinen Schüssel acht Kreise ausstechen, die etwas größer als die Tartelette-Förmchen sein müssen. Die Formen mit dem Teig auskleiden und die Füllung verteilen. Aus dem Rest die Deckel ausstechen, mit dem Eiweiß von 1–2 Eiern bestreichen und auflegen. Die Ränder verschließen, aus den Teigresten Deko-Elemente formen oder ausstechen, mit Wasser bestreichen und auf die Deckel legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Als Hauptgericht warm mit etwas Salat und einem Joghurt-Kräuter-Dip servieren.

Zubereitungszeit: 45 Min., **Einweichzeit:** 20 Min., **Garzeit:** 25 Min., **Backzeit:** circa 30 Min.



ofenfeste Behältnis, so dass man dieses passend zur Füllung wählen kann. Obendrein bietet der Teigdeckel auch noch Platz für hübsche Dekorationen mit weihnachtlichen oder anderen Motiven.“ Auch der Inhalt, der sich unter der Teighülle verbirgt, ist reich an Abwechslung: Fisch, Fleisch, Gemüse, Pilze, Nüsse, Kräuter, Käse und vieles mehr lässt sich schmackhaft kombinieren. Serviert werden die Pasteten kalt oder warm, als Vorspeise oder Hauptgericht. Einige eignen sich auch als Nachtisch.

Wer an den Festtagen seine Lieben mit einer Pastete oder einer Terrine – diese hat keinen Teigmantel und wird im Ofen im Wasserbad gegart – überraschen will, kann sie ganz entspannt vorbereiten: Im Kühlschrank halten sie sich einige Tage. „Ich finde, sie schmecken dann sogar besser, weil der Inhalt gut durchgezogen ist“, meint die Wirtin, die gern nach alten Familienrezepten kocht und bäckt. Auch die Geflügelpastete, die ihre Tante Milly früher manchmal zubereitete, hat sie heute etwas abgewandelt im Repertoire.

✦ Zucchini-Terrine

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 kg Zucchini, 1 Bd. Petersilie, einige Stängel Basilikum, Olivenöl, 4 Eier, 200 ml Sahne, etwas Anis, gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Die Haut von den größeren Zucchini sorgfältig in breiten Streifen abschälen und kurz in etwas kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Petersilie und Basilikum klein hacken. Mit einem Löffel die restlichen Zucchini von den Kernen befreien, würfeln und kurz in Olivenöl anbraten. Die Hälfte beiseitestellen. Den Rest mit Eiern, Sahne und Gewürzen pürieren. Gut mit Salz und Pfeffer nachwürzen und die gewürfelten Zucchini untermischen. Eine Kastenform mit den blanchierten Streifen auskleiden und die Füllung hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen die Terrine im Wasserbad 40–45 Minuten garen. Kurz vor dem Herausnehmen mit einem Messer einstechen: Wenn nichts daran haften bleibt, ist sie fertig.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Garzeit: 15 Minuten, Backzeit: 40–45 Minuten



✦ Forellenpastete

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN 2 frische Forellen (küchenfertig), 1 Zwiebel, 1 EL Schnittlauch (geschnitten), 5 EL Olivenöl, 100 ml Weißwein, 400 g Schollenfilet (TK), 3 Eier, 1 EL gehackter Dill, 2 EL Semmelbrösel, 150 g Crème fraîche, 50 g zerlassene Butter, 1 Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer, etwas weiche Butter, Mehl, 300 g Mürbteig (siehe Kürbispastete), ½ EL Milch

ZUBEREITUNG: Forellen häuten und filetieren. Zwiebel in Ringe schneiden, mit Forellen und Schnittlauch in einer Schüssel mit Öl-Wein-Marinade übergießen. Zugedeckt 4–5 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Schollenfilets auftauen, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Masse mit 2 Eiern, Dill, Semmelbrösel, Crème fraîche, zerlassener Butter mischen. Abgeriebene Zitronenschale, Salz und Pfeffer zugeben und durchkneten. Eine Form mit Butter bestreichen und Mehl hineinstreuen. Zwei Drittel des Teigs mit einem Nudelholz so groß ausrollen, dass er am Rand der Form etwas überhängt. Das 3. Ei trennen, Eiweiß verschlagen und den Teig damit einstreichen. Die Hälfte der Fischmasse hineinfüllen. Forellenfilets trocken tupfen, in die Mitte legen und mit dem Rest der Fischmasse bedecken. Etwas Teig beiseitelegen, den Rest zu einem passenden Deckel ausrollen, auflegen, am Rand festdrücken und mit einer kleinen Wulst nach innen einrollen. Aus den Resten einen Fisch formen und auflegen. An der Stelle des Auges ein Loch (1 cm) in den Deckel schneiden und ein aufgerolltes Backpapier hineinstecken, damit der Dampf entweichen kann. Wenn noch etwas Teig und Füllung übrig sind, kleine Fischformen damit füllen und ebenfalls in dem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Dotter mit Milch verschlagen, Pasteten damit einpinseln und weitere 45 Minuten backen. Warm oder kalt als Vorspeise oder Hauptgericht servieren. Dazu passen in Essig und Öl angemachte Blattsalate.

Zubereitungszeit: 60–70 Minuten, Backzeit: 75–80 Minuten, Wartezeit: 4–5 Stunden

Ein weiterer Tipp der Expertin: „Die Butter für den Mürbteig sollte man wirklich eiskalt aus dem Kühlschrank nehmen – dann lässt sie sich besser verarbeiten. Außerdem bereite ich ihn gern mit Brennesselsalz zu: Das gibt einen würzigen Geschmack und ist außerdem sehr gesund.“ Beim Ausrollen des Teigs sollte man beachten, dass der Rand etwas überstehen muss. Deshalb ist es besser, die Form genau auszumessen, anstatt sich auf das Augenmaß zu verlassen. Um die fertige Pastete nach dem Backen und Abkühlen intakt aus der Form herauszuholen, legt Barbara König kreuzweise drei- oder vierfach gefaltete lange Backpapierstreifen in die Form hinein. Damit lässt sie sich problemlos herauslösen. Außerdem empfiehlt sie, den Teig zum Auslegen in der Form über ein Nudelholz zu drapieren – dann reißt er nicht so leicht wie zwischen den bloßen Händen.

Angelika Krause

Buchtipp

Stéphane Reynaud:
Pasteten. Die besten Rezepte aus
der französischen Landküche.
Christian Verlag, 26,99 Euro

Kontakt

Barbara König – Landpartie
Café und Laden im Grünen
Sicking 29, 94571 Schaufling
Tel. 099 01/90 29 86
Mail: landpartie-koenig@t-online.de
Internet: www.landpartie-ambiente.de

FOTOS: BIRGID ALLIG, STYLING: UTE STAUDACHER