

# Wild-Pastete mit Pflaumenchutney

## Für 6 Personen

### Für den Teig:

325 g Mehl	10 g Salz	175 g Butter, kalt in Würfel
1 Ei (M)	100 ml Wasser	Butter
1 Eigelb		

### Für die Füllung:

150 g Rehschulter; pariert	75 g Schweinefleisch (Keule)	125 g roher Rückenspeck
125 g Rehfilet	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Öl	Salz	Pfeffer
Wacholder	Piment	Ingwer, gemahlen
Gewürnelke, gemahlen	1 Eiweiß	Sahne, gut gekühlt
20 g Pistazien	Orangen-Abrieb	Mehl
Butter	1 Eigelb	

### Für das Gelee:

3 Blatt Gelatine	150 ml weißer Portwein	20 g Zucker
Orangen-Abrieb		

### Für das Pflaumenchutney:

12 Pflaumen	4 Schalotten	2 Stangen Zitronengras
Speiseöl	160 g Zucker	100 ml Rotwein
100 ml heller Balsamico-Essig		

Für den Pastetenteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz untermischen. Butter in feinen Stückchen zugeben.

Ei und 100 ml kaltes Wasser verquirlen, ebenfalls zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen für die Füllung Fleisch trocken tupfen. Rehschulter, Schweinefleisch und grünen Speck in grobe Streifen schneiden und gut kühlen.

Das Rehfilet trocken tupfen. Knoblauch abziehen und andrücken, Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum kurz scharf anbraten.

Dabei Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf einen Teller geben, zugedeckt etwas abkühlen.

Währenddessen das gut gekühlte Fleisch und Speck mischen. Im Kutter/Mixer portionsweise fein zerkleinern (kuttern), dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu lange gemixt wird, sonst wird sie zu warm und verliert die Bindefähigkeit.

Wacholder und Piment fein mörsern. Die Farce kräftig mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen. Eiweiß und nach Belieben noch etwas Sahne gründlich unterrühren.

Pistazien grob hacken. Pistazien und Orangenschale unter die Farce mischen.

Etwa 2/3 Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen. Eine mit Butter ausgepinselte Pastetenform (ca. 30 cm lang) damit auslegen.

Hälfte der Füllungsfarce einfüllen und glattstreichen. Das Filet mittig auflegen und mit der übrigen Farce bedecken.

Übrigen Teig auf wenig Mehl ausrollen, einen Deckel daraus ausschneiden. Pastete mit dem Teigdeckel belegen, die Ränder sorgfältig verschließen. Aus Teigresten nach Belieben Verzierungen ausstechen, auf den Deckel legen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Z. B. mit Hilfe eines runden Ausstechers zwei etwa 2 cm großen Öffnungs - Schornsteine in die Teigdecke stechen, durch die man später das Gelee angießen kann.

Eigelb verquirlen, den Teig damit bestreichen.

Die Pastete im heißen Backofen 15-20 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 150 Grad reduzieren und die Pastete etwa weitere 20 Minuten fertig backen. Sofern man ein Fleischthermometer besitzt, kann man die Kerntemperatur kontrollieren. Bei 58 Grad Kerntemperatur ist die Pastete fertig gebacken.

Pastete aus dem Ofen nehmen, Form auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

Inzwischen das Gelee zubereiten. Dazu Gelatine in reichlich kaltem Wasser nach Packungsanweisung einweichen.

Portwein und Zucker kurz erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der Flüssigkeit schmelzen.

Orangenschale unter die Flüssigkeit rühren. Mischung langsam in die Schornstein- Öffnungen der Pastete gießen. Pastete ca. 2 Stunden kalt stellen.

Währenddessen für das Chutney Pflaumen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch fein würfeln.

Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Vom Zitronengras die äußeren, eventuell unschönen Blätter ablösen, Zitronengras putzen, waschen, die weichen Teile sehr fein hacken.

Schalotte und Zitronengras kurz in etwas Pflanzenöl andünsten. Zucker zugeben und kurz karamellisieren. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen.

Hälfte der Pflaumen zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann übrige Pflaumenwürfel untermischen.

Zum Servieren die Pastete aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Pastetenscheiben und Chutney anrichten. Dazu passt Blattsalat mit Vinaigrette.

Antonina Biebrich am 20. Dezember 2021