

Geflügelpastete

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

2 runde Blätterteigböden (für Springform),
1 Hähnchen,
1 Zwiebel,
2 Nelken,
1 Lorbeerblatt,
20 g Butter,
100 g Champignons (blättrig geschnitten),
2 Schalotten oder 1 Zwiebel (fein gehackt),
1 kleiner Bund Petersilie (gehackt),
Salz, Pfeffer,
1 Eigelb Zum Binden:
200 ml Hühnerbouillon (Kochbrühe),
1 TL Kartoffelmehl, 100 ml Sahne

Zubereitung:

Das Huhn in Salzwasser mit Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt aufsetzen und weich kochen. Danach abkühlen lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.

In heißer Butter Schalotten, Petersilie und Champignons angehen lassen und zum Hühnerfleisch geben.

Das Kartoffelmehl in der Sahne auflösen und in die Hühnerbouillon rühren. Diese Creme gut mit der Füllung vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine eingefettete Springform einen Blätterteigboden legen, dabei den Rand hoch ziehen.

Die Füllung darauf verteilen. Den zweiten Blätterteigboden darauf legen. Die mit Wasser befeuchteten Ränder gut zusammendrücken. In die Mitte der Pastete ein bis zwei "Kamine" (kleine, runde Öffnungen) schneiden, damit der Dampf abziehen kann.

Die Pastete mit Eigelb bestreichen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Weinempfehlung: Barbera d' Alba