

# Pasteten und Terrinen

Höhepunkte der festlichen Tafel

Feines aus der Hobbyküche - Hans Utz





## **Eine Kunst nicht nur für den Profi.**

Pasteten, Terrinen und ihre Verwandten sind die Krönung der Küche. Sie erfreuen gleichermaßen das Auge und den Gaumen. Perfekte Produkte überzeugen mit ihrem zarten Schmelz und den fein abgewogenen Aromen. Leider ist das eine Kunst, die heute nur noch wenige perfekt beherrschen. So mancher Metzger verwendet für seine Pasteten Wurstfleisch oder Cutterbrät für die Farce und industriell hergestellte Produkte vom Detailisten sind zwar günstig zu erstehen, im Biss aber oft „straug“ und trocken.

Die Herstellung von Pasteten ist keine Hexerei - wenn man die Grundregeln beachtet und genau arbeitet. Die Materialkosten halten sich bei den meisten Pasteten und Terrinen in Grenzen. Dafür ist der Arbeitsaufwand sehr hoch und wenn die Pastete auch das Auge erfreuen soll, so braucht es beim Arbeiten Hingabe und Geduld. Gerade wegen des grossen Aufwandes sind es heute meistens Kochkünstler und engagierte Hobbyköche, die sich an die Herstellung qualitativ hochstehender Pasteten wagen.

Wenn ich Pasteten mache, so stelle ich meistens 5-6 Pasteten mit verschiedenen Füllungen her. Die Fleischsorten für die Farce werden an einem Freitag zubereitet und bis Samstagmittag mariniert. Ab Samstag mittag bis in die Nachtstunden wird zuerst der Teig zubereitet, anschliessend die Farcen hergestellt. Bis die Pasteten gefüllt und gebacken sind, ist es meistens nach 20 Uhr.

Das Büchlein ist aus vielen Jahren des Tüftelns entstanden. Einiges ist aus Kursen entlehnt oder aus französischer Traiteur-Literatur entnommen.

Beim Nachkochen und Backen wünsche ich viel Spass und Erfolg!

Hans Utz

## Fleischsorten für die Farce

Es mag sein, dass der Metzger für Pasteten «Wurstfleisch» nimmt oder andere Fleischabschnitte, die er nicht mehr verkaufen kann, einsetzt. Mit Qualität im Sinne eines passionierten Kochs hat das aber wenig gemein. Ebensovienig wie die Verwendung von Eis zum Kühlen beim Cut-Prozess.

Zur Herstellung der Farce benötigt man drei Hauptbestandteile aus Schweinefleisch: Schweinenacken, Schweinehals und fetten Speck.

### Schweinenacken

Er ist die vordere Verlängerung des Kotelettstranges: es handelt sich um ein geschmacklich angenehmes, leicht fettiges und mittelmässig fettes Fleischstück.

### Schweinehals „Halsfett“

Der Schweinehals ist der vordere Teil des Kotelettstranges, anschliessend ein Nacken. Es ist ein ziemlich fettes Fleischstück, das Ausgewogenheit in die Waage bringt und diese schön weich macht.

### Speck

Bis jetzt haben wir zwei Elemente, die in die Zubereitung der Farce eingehen: ein mageres – den Schweinenacken – und ein fettes – den Schweinehals. Um das Gleichgewicht herzustellen, muss ein kleiner Anteil an fettem Speck hinzugefügt werden (nicht mit Schinkenspeck zu verwechseln). Die Schwarte entfernen und den Speck in kleine Würfel von 2 cm Breite schneiden.

### Kleine Nuss (Kalb)

Das ist einer der wichtigsten Bestandteile der Einlage. Es ist ein Fleischstück vom Kalb, das sich durch seine Härte auszeichnet. Es ist ein leichtes Fleisch, das sehr dickes und nahezu gelbes Fett enthält, das sich gut in die Farce einarbeiten lässt.

## Marinieren

Die drei Fleischstücke, Schweinenacken, Schweinehals, fetter Speck, werden zusammen mariniert. Die Nuss wird einzeln mariniert.

### Bestandteile der Farce

- 1 kg frischer Schweinenacken (Schulterschnitt)
- 1 kg Schweinehals
- 0.3 kg Kalbsnuss (kleine Nuss)
- 400 g fetter Speck (Spickspeck oder Lardo)

### Marinieren

Die drei Fleischstücke, Schweinenacken, Schweinehals, fetter Speck, pro Kilogramm Fleisch

- 60 g Schalotten
- 10 g Knoblauchzehen
- 20 g geklärte Butter
- Weisswein
- Salz
- Pfeffer

- wenig Thymianblüten
- 1 kleine Schalotte
- 25 cl Weisswein
- 1 dl Madeira
- 0,5 dl Cognac

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren, um den Keim zu entfernen und fein hacken oder durchpressen.

Die geklärte Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch hinzugeben glasig dünsten, bis sie weich sind. Mit Weisswein ablöschen, aufkochen und zur Hälfte zu reduzieren. Die Sauce in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Fleischstücke (Schweinenacken, Schweinehals und fetter Speck) in kleine Stücke schneiden.

## Das Pochieren von Fischen und Krustentieren

Aussehen und Zartheit von kalten Fischen und Krustentieren hängen oft von der Art und Weise ab, wie diese vorgängig behandelt und pochiert wurden.

### Ganzer Fisch

Der sauber gereinigte und zum pochiern vorbereitete Fisch wird mit einem ca. 40 Grad C warmen Fischsud gänzlich bedeckt, dann bis zum Siedepunkt gebracht und bei 85 Grad C pochiert. Die Pochierzeit dauert 20 Min. pro Kilo Fisch. Immer im Sud erkalten lassen.

### Grosse Filets oder Fischrouladen

Mit den Gräten einen kräftigen Fischfond herstellen und diesem pro Liter 4 Blatt Gelatine beifügen. Die Fischfilets mit der Hautseite auf ein geöltes Pergamentpapier auf ein Backblech legen und mit Alufolie gut einwickeln.

Fischrouladen in geöltes Pergament einrollen und mit Alufolie einwickeln. Alle mit Folie eingewickelten Fischstücke mit einer Nadel einstecken, so dass der Sud gut eindringen kann.

Der Pochiervorgang erfolgt gleich wie bei ganzen Fischen, dauert aber nur 10-15 Minuten pro Kilo Fisch.

Fischfilets werden zu Medallions oder Koteletts geschnitten und Rosetten zu Rosetten.

### Krustentiere

Lebende Langusten, Hummer, Krevetten, Scampi, etc. werden in siedende Curtbouillon gegeben und bei ca. 90 Grad C pochiert. Im Fond erkalten lassen und bis zum Gebrauch darin aufbewahren.

Je nach Verwendungszweck werden Krustentiere vor dem Pochieren mit Salz oder das Schmelzöl bepinseln.

## Garen von Terrinen und Pasteten

### Pasteten

Pasteten werden gebacken bis sie die erforderliche Kerntemperatur erreicht haben und die Teigkruste durchgebacken ist. Pasteten werden nach dem Backen in der Form gelassen. Etwa 30 Minuten nach dem Backen etwas warme Gelée einfüllen, um den entstandenen Fleischnaft zu binden.

Pastete im Kühlschrank erstarren lassen und mit kalter Gelée auffüllen. Gelée Erstarren lassen, Pastete ausformen und tranchieren.

### Terrinen

Terrinen werden im Wasserbad auf die gewünschte Kerntemperatur im Ofen pochiert.

Nach dem Pochieren werden die Terrinen in ein kaltes Wasserbad gegeben und kaltgestellt. Terrinen können in der Form serviert und vor dem Servieren ausgestochen werden. Werden aber mehrere Portionen serviert, empfehle ich, die Terrine aus der Form zu stürzen und zu portionieren.

Soll eine Terrine längere Zeit haltbar sein, so wird sie mit frischem Schweinefett oder mit Stearin abgedeckt und im Kühlraum gelagert.

### Kerntemperaturen

Wenn nicht anders angegeben:

Pasteten	Fleisch 60 Grad C
	Fisch 55-60 Grad C
	Geflügel 70 Grad C
Terrinen	Fleisch 65 Grad C
	Fisch 55-60 Grad C
	Geflügel 70 Grad C

# Pasteten

## Pâté forestier

- 500 g Pastetenteig
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 10 g Rahm zum Bestreichen
- 100 g Spickspeck zum Auslegen der Pastete

### Farce

- 100 g Spickspeck
- 100 g Kalbfleisch
- 200 g Schweinefleisch
- 20 g Morcheln (Gewicht nach dem einweichen) in Würfel
- 20 g Eierschwämme in Würfel
- 20 g Steinpilze in Würfel
- 20 g Hechtchampeten
- 20 g Butter
- 20 g Schalotten
- 80 g Geflügelleber
- 20 g Cognac
- 100 g Rahm
- Salz, Pfeffer, Pastetengewürz

- 10 schöne Morcheln
- 50 g von der Füllung
- Sulz
- 5 dl Weisswein oder Sherry

Eine Pastetenform mit dem Teig und anschließend mit dünnen Spickspeckstreifen auslegen. Den Spickspeck separat braten. Kalbs- und Schweinefleisch ebenfalls cutten und zum Spickspeck geben. Auf Eis verarbeiten! Die Schalotten und die Leber kurz anrösten. Den Bratsatz mit Cognac deglasieren und zur Leber geben, gut abkühlen anschliessend ebenfalls cutten und zur Fleischmasse geben, würzen und mit Rahm verfeinern.

Eine halbe Morcheln dünsten und abkühlen lassen, mit 50 g der Füllung und dem übrigen Fett anbraten.



Das ist eine Leseprobe, bestellen Sie das Buch

Das ist eine Leseprobe, bestellen Sie das Buch

Das ist eine Leseprobe, bestellen Sie das Buch

Das ist eine Leseprobe, bestellen Sie das Buch

Das ist eine Leseprobe, bestellen Sie das Buch

## Pastete Füllen (Chemisieren)



Pastetenteig ca. 4-6mm dick auswalzen, anschliessend die Form auf dem Teig „abwickeln“.



Werden öfter Pasteten hergestellt, lohnt sich der Zuschnitt einer Lehre aus Kunststoff. Der Zuschnitt wird einfacher und genauer.



Mit einem spitzen Messer den Teig ausschneiden. Dabei ca. 8-10 mm Teig zugeben.



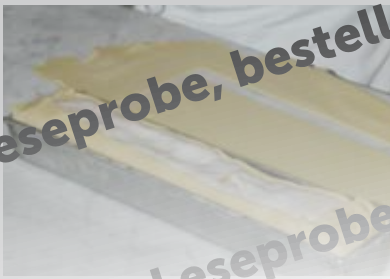
Teig leicht zusammenfalten, in die gut eingölte Form legen und die Form mit dem Teig auskleiden. Spitzstellen gut andrücken.



Teig komplett mit dünn geschnittenem Speckfett auskleiden. Auf einer Seite überstehen lassen.



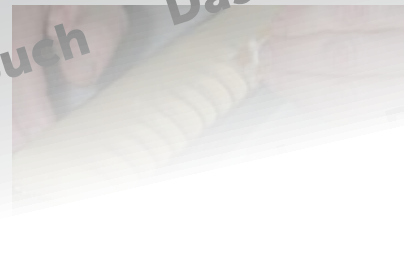
Farce mit Spachtel oder Spritzsack einfüllen und die Einlage dazugeben.



Spitzspatel darüberlegen und Teig einschlagen. Teigrand mit Eiweiß bestreichen. Deckel mit Teig



Deckel



## «Saucisson» en Brioche

1 Saucisson

### Sud

100 g Lauch  
40 g Sellerie  
100 g Rüebl  
50 g Zwiebeln  
Bouquet Garni  
Salz, Pfeffer

### Brioche Teig

15 g Hefe  
2 El warmes Wasser  
350 g Weissmehl  
12 g Salz  
8 g Zucker  
6 Eier à 50 g  
170 g kalte Butter

Hefe mit der dreifachen Menge Wasser und etwas Zucker auflösen und eine gute Stunde aktivieren lassen. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Zucker und Eier aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. Hefe dazu geben und das Mehl nach und nach darunter reiben, bis das gesamte Mehl darunter gearbeitet ist. Es soll ein weicher, aber zäher Teigkloss entstehen, am Schluss das Salz untermischen und den Teig kneten, bis er geschmeidig ist. Eine Kugel formen und den Teig gute 30 Minuten gehen lassen.

Die Butter mit den Händen kneten, bis sie weich und formbar, aber nicht flüssig ist. Flach ausrollen und über den Teig geben. Anschliessend so lange kneten, bis eine homogene Teigmasse entsteht. Während diesem Vorgang kein zusätzliches Mehl zufügen.

Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt 5-6 Stunden oder über Nacht gehen lassen. Teig abschlagen und nochmals leicht kneten. in der Schüssel zugedeckt nochmals 5-6 Stunden gehen lassen.

Saucisson der ganzen Länge nach mit einer Gabel etwa 4-5mm tief einstechen. Das Gemüse für den Sud, und die Saucisson in eine weite Pfanne

geben und soviel Wasser zufügen, dass die Saucisson bedeckt ist. Bei 85 Grad (Temperatur ständig kontrollieren) gute 25 Minuten pro 500 g Saucisson pochieren. Im Sud auskühlen lassen und bevor die Wurst ganz kalt ist, die Haut abziehen. Saucisson satt in Alufolie wickeln und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Saucisson aus der Alufolie wickeln, mit Ei bepinseln und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Brioche Teig mit möglichst wenig Mehl etwa 6-7 mm dick ausrollen. Die Fläche mit Ei bepinseln und die Wurst aufsetzen, an beiden Enden soll etwa 5 cm Teig vorstehen. Anschliessend den Teig satt an der Wurst in zwei Lagen aufrollen. Überstehender Teig nach unten einschlagen.

Auf ein mit Backtrennfolie ausgelegtes Backblech legen. Mit Teigresten oder Messer die Oberfläche verzieren und mit Eigelb bepinseln. Etwa 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend in den auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 7-8 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren. Gesamte Backzeit ca. 30 Minuten, nach dieser Zeit sollte der Teig goldgelb sein.

### Variante

In eine ausgebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform legen und darin ausbacken.



## Tourte au Riesling (Lorraine)

500 g	Blätterteig
300 g	Kalbsnuss
250 g	Schweinefilet oder Grenada
1 dl	trockener Riesling
50 g	Schalotten
1	Lorbeerblatt
1	Bund Thymian
1	Gewürznelke
1 EL	Mehl
1	Schalotte
	ein paar Stängel Petersilie
	getrockneter Majoran
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	geriebene Muskatnuss
1	Ei

### Crème-Füllung (au Lorraine)

250 g	Crème Fraîche
1	Ei
1 EL	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer

Fleischstücke gut parieren (von Sehnen und Knochen befreien) in kleine Streifen schneiden und in eine Schüssel legen. Schalotten fein hacken und mit wenig Fettzugabe anbraten, auskühlen lassen und zum Fleisch geben. Wein, Salz und die kleingeschnittenen Kräuter und Gewürze darunter mischen und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Nach Belieben durch die grobe Scheibe des Fleischwagens drehen oder Fleischstreifen so hinhacken.

Runde Springform von 16-28 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und leicht bemehlen. Boden mit Backtrennfolie auslegen.

Blätterteig etwa 4mm dick ausrollen und in die Form legen. Einen Deckel aus Blätterteig mit grösseren Durchmesser als die Form ausrollen und auf den Boden der Tourte legen. Die Tourte mit dem Deckel verschliessen und am Rand der Springform herunterdrücken.

pen. Mit Eiweiss bestreichen, den Deckel aufsetzen und am Rand der Springform herunterdrücken. Mit der Teigzange in regelmässigen Abständen zukneifen. In der Mitte des Deckels einen Kamin ausstechen und den Deckel verzieren. Mit Eigelb bestreichen und in die untere Hälfte des auf 220 Grad C vorgeheizten Backofens schieben. 8-10 Minuten anbacken, Temperatur anschließend auf 180 Grad C reduzieren. Insgesamt 20-25 Minuten backen.

### Variante

In der Gegend von Lothringen wird diese Tourte mit einer Füllung versehen.

Die Petersilie fein hacken, mit dem Ei unter die Crème Fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse 8-10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Hilfe eines Trichters durch den Kamin in die Tourte füllen. Abschliessend fertigbacken.





# Galantinen

## Karkasse lösen



Flügelspitzen ausbrechen- oder schneiden. Geflügel vom Rücken her mit einem scharfen Messer einschneiden.



Nun das Geflügel den Knochen entlang (Karkasse) vorsichtig und sauber auslösen.



Flügel und Schenkel auslösen: Ungefähr halb der Gelenkkapsel separat und Fleisch durchschneiden.

Die Gelenkkapsel wird für den Geflügelfond benötigt.



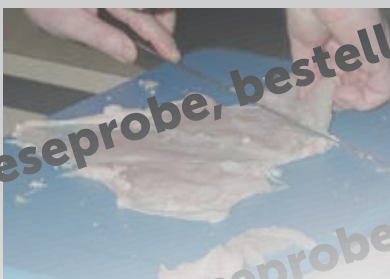
Anschliessend mit dem Messerrücken schabend den Knochen befreien.



Knochen an der Gelenkkapsel halten und den Knochen durch Schaben mit dem Messerrücken freigeben und austrenen.



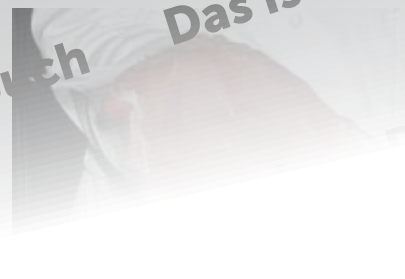
Das vorbereiten Knochen befreite Flügel mit der Hautseite auf dem Schneidbrett ausbreiten und mit dem Messer sichtbares Fett vorsichtig von der Haut schaben.



Brustteile mit einem Lachs- oder langen Schaniermesser halbieren und auf die freien Hautteile legen. Ohrspeckel entfernen.



Geflügelhälften in zwei Hälften schneiden.



Geflügelhälften in zwei Hälften schneiden.

## Kaninchengallantine

1	Kaninchen mit Bauchlappen
100 g	klein geschnittenes Suppengrün
	Olivenöl
20 g	Tomatenpuree
7,5 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	gehackter Majoran
1 Bund	gehackte, glatte Petersilie
2 Scheiben	Weissbrot ohne Rinde
500 g	Spinat oder grüne Mangold-Blätter
einige	grüne Bohnen
	Butter
1 Prise	Muskat
1 Prise	Piment
1	Eiweiss
1 dl	Rahm
3 El	Rotwein

Kaninchen in Rücken, Vorderläufe und Keulen zerlegen. Das Rückenfleisch in einem Stück von den Knochen lösen. Filets und einige grössere Fleischstücke auf eine Folie legen. Für die Farce 100 g Fleisch aus den Keulen lösen und grob würfeln. Alles kalt stellen.

Knochen und die Vorderläufe klein hacken und mit dem Suppengrün in Öl anbraten, bis alles dunkelbraun ist. Tomatenpuree unterrühren und mitbraten, die Hälfte der Bouillon zugliessen und kochen lassen.

Weissbrotwürfel in Butter goldbraun braten. Fleischwürfel mit Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment fein pürieren. Eiweiss leicht aufschlagen, zusammen mit der Hälfte des Rahms zufügen, durch ein Sieb streichen. Restlichen Rahm steif schlagen. Brotwürfel unter die Farce führen, Rahm unterheben.

Bohnen rüsten, waschen und knapp gar kochen. Spinat oder Mangold waschen, rüsten und blanchieren. Trockentupfen und auf einer Folie ausbreiten. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Filetstücke und grössere Fleischstücke wurstförmig ca. 1 bis 1,5 cm dick darauf legen und mit Hilfe der Folie satt zusammenrollen.

Das ausgelöste Rückenfleisch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreuen, Fleischrollen und Bohnen einsetzen. Die Gallantine anschliessend aufrollen und mit einem Faden binden. In Öl anbraten und dann im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen 25 Minuten garen.

Restlichen Majoran und Petersilie zum Kaninchenfond geben, aufkochen. Mit Piment und Rotwein abschmecken und anschliessend durch ein Sieb giessen.



## Spargelsulz an Salatbouquet

500 g	weisse Spargeln (oder Grüne)
2 Beutel	Gelatine
0,5 dl	Weisswein
	Schnittlauch
	Salz
1 El	Essig

### Salatbouquet

1	Salatgurke
	Blattsalat, Sprossen

### Dressing

2 El	Sonnenblumenöl
1 El	Nussöl
2 El	Weinessig
1 Tl	Zitronensaft
2 El	Vollrahm (oder Kaffeerahm)
	Salz, Pfeffer

Terrinenform mit Folie auskleiden und in den Tiefkühler legen.

Spargeln schälen und in wenig Salzwasser weich kochen. Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen. Gelatine nach Packungsangaben zubereiten, in der Flüssigkeit 0,5 dl Weisswein einrechnen resp. zufügen. Sulz mit der Pfanne zum Auskühlen in kaltes Wasser stellen. Schnittlauch waschen in kleine Röllchen schneiden.

Terrinenform aus dem TK nehmen, mit kalter Sulz angiessen, so dass an den Wänden eine Gelatineschicht entsteht und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Spargeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (Spitze etwas länger lassen) und in die Terrine legen. Mit der Sulz aufgiessen und zugedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.

Salatgurke mit einem Hobel in 2mm dicke Streifen schneiden. Blattsalat waschen, in Stücke zupfen, Keimlinge gut waschen und abtropfen. Dressing zu einer homogenen Masse mischen.

## Anrichten

Aus den Gurkenstreifen einen Ring formen, in einem Teller aufsetzen und mit dem Blattsalat füllen, mit Keimlingen dekorieren und mit Dressing nappieren. Terrine ausformen und mit einem angefeuchteten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 Scheiben auflegen und nach Bedarf mit Petersilie oder Erdbeeren garnieren.

## Varianten

Form nur bis ca. 8 mm unter den Rand füllen und auskühlen lassen. In dünne Scheiben geschnittene, harte Eier oben auflegen, nochmals Sulz auffüllen, eine Schicht gekochten Schinken auflegen, mit Sulz abschliessen und im Kühlschrank auskühlen lassen.



## Marmor von der Seeforelle und Seezunge

120 g	Lauch (grün)
100 g	Rüebli (evtl rote Peperoni)
2 Stück	Krautstielblätter
50 g	Kidney-Bohnen
300 g	Seeforelle
100 g	Seezungenfilet
	Salz, Pfeffer
	Geleepulver

Lauchblätter einzeln lösen und weich blanchieren. Rüebli rüsten, in Stangen achteln und knackig dämpfen. Krautstiel waschen, Blätter und Böden blanchieren, bis sie knackig sind. Fischfilets sauber parieren und in ca. 1,5 bis 2 cm dicke, lange Streifen schneiden.

Terrinenform mit Plastikfolie auskleiden und anschliessend mit Lauchblätter gleichmässig belegen. Fischfilets würzen, Lauchfilets mit Krautstiel umwickeln. Fischfilets lagenweise mit dem Gemüse in die Form schichten. Deckel aufsetzen und fest verschrauben. Terrine pochieren, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Deckel noch etwas anziehen und erkalten lassen.

Form: Alu Druckgussform mit Deckel  
Inhalt 0,7 l

Ofentemperatur: 130 Grad C

Kerntemperatur: 58 Grad C



Beim blanchieren auch die Innenseiten leicht abschaben und in der Aussenseite schlüssig in die Form legen. Auf einer Seite überstehen lassen.



Alles für das Terrin vorbereiten.



Zwischen den Schichten jeweils ein wenig Sulzpulver streuen. Die Lagen halten später beim Schneiden besser zusammen.



## Gemüsemousse

300 g	Petersilienwurzel
20 g	Pistazien
150 g	Rüebli
2,5 dl	Vollrahm
3 Blätter	Gelatine
	Cayenne, Salz

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Petersilienwurzel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser und Salz weich kochen. Mit dem Mixstab pürieren und auskühlen lassen. Pistazien schroten und daruntererrühren. Zwei Gelatineblätter in der noch warmen Masse auflösen und gründlich unterrühren. Mit Salz und wenig Cayenne abschmecken. Rüebli schälen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls weich kochen, anschliessend wie bei den Pastinaken verfahren (jedoch keine Pistazien zufügen!).

Rahm steif schlagen, 2/3 unter die Pastinakenmasse und 1/3 unter die Rüebli ziehen. Eine Form mit Folie auskleiden und diese schichtweise mit der Masse ausgegossen. Über Nacht kaltstellen.

Form: V-Form mit 6 dl Inhalt



## Würzige Kürbismousseline

250 g	Kürbispüree
2 Tl	Agar-Agar-Pulver
2 El	Wasser
0,5 dl	Rum
½ Tl	Zimtpulver
¼ Tl	geriebene Ingwerwurzel
2	Eigelb
2 El	Honig
2	Eiweiss
2 dl	Rahm

Kürbispüree zubereiten, Agar-Agar im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Kürbispüree und Rahm aufkochen, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Zimtpulver sowie geriebener Ingwer daruntererrühren und auskühlen lassen.

Eigelb und Honig mit dem Schneebesen oder Mixer zu einer sämigen Creme rühren und unter das kalte Kürbispüree rühren.

Eiweiss sowie Rahm getrennt zu Schnee schlagen, zusammenmischen und unter das Kürbispüree ziehen. 24 Stunden kühl stellen. Von der Kürbismousse mit einem Esslöffel oder Eiszange Klösse abstechen und auf Salatblättern anrichten.

# Teig für Pasteten

## Pate à pâté (Pastetenteig)

### Zutaten für ca. 1 Kg Teig

- 500 g Mehl
- 200 g Schweinefett (oder Butter)
- 2 Eier
- 15 g Salz
- 150 g warmes Wasser (ungefähr)

Mehl und Fettstoff zusammen zerreiben, Kranz formen Zutaten in die Kranzmitte geben, alles vermischen und gut durchkneten und Ruhen lassen.

### Ableitungen

Mit gerösteten Sesamkeimen, mit Vollkornschrot, mit Sojamehl

Das Rezept reicht aus, um ca. drei Formen von 0,5 l Inhalt auszukleiden.



Mehl und Fett nur so lange zerreiben, bis die Fettklumpen vollständig zerbröselt sind. Reibt man das Mehl zu lange, wird der Teig zäh.

### Mürbeteig

- 350 g Weissmehl oder Vollkornmehl
- 1 Tl Salz
- 180 g Butter
- 5 El Wasser
- 1 Ei

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in Stückchen Butter einarbeiten.

Mindestens eine Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

## Brioche Teig

- 500 g Mehl
- 25 g Hefe
- 10 g Zucker
- Salz
- 1,5 dl Milch
- 125 g Butter
- 1 Ei

Hefe in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit Zucker so lange vermischen, bis sie flüssig ist. Dann die Milch in die Mulde gießen, wenig Mehl dazu streuen und gehen lassen, bis sich Blasen zeigen.

Eiweißes Eigelb mit Wasser verquirlen, mit der abgekühlten, flüssigen Butter in die Mehlmulde geben. Salz auf den Mehlrand streuen. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen, am besten in der Knetmaschine oder mit dem Mixer.

## Plattenteig

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 5 g Salz
- 1 Tl Zitronensaft
- 5 ml Wasser

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, 20-30 g Butter, Salz, Wasser und Zitronensaft in eine Mulde geben. Mehl nach und nach mit den Zutaten mischen, so dass keine Brösel entstehen. Diese Masse mit einem Schaber mehrmals hacken, bis ein homogener, mittelfester Teig entstanden ist.

Den kalten Teig auf ein Backblech ausrollen.

## Blätterteig herstellen



Auf kalter Arbeitsfläche arbeiten!  
Die 30-40 g Butter in kleine Würfel schneiden, alle Zutaten in einen Mehrling geben.



Mit den Fingern zusammenreiben, bis aus den Zutaten grobe „Brösel“ entstehen. Notfalls nachher etwas Wasser zufügen.



Mit einem Teigschaben den Teig hacken, um 90 Grad drehen und wieder hacken, bis ein mittelfester Teig entsteht.



Mehrmals einstecken, in Folie einschließen und kaltstellen.



Den kalten Teig auf ca. 30 cm (Teigrollenlänge) auswallen. In der Mitte etwas dicker lassen.



Kalte Butter flächig auf den Teig legen und den Teig darüber schlagen. Die Nahtstellen gut schließen.



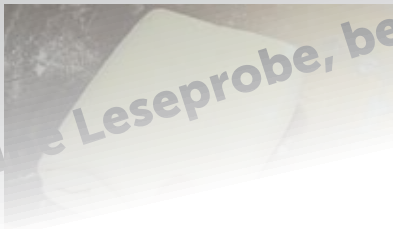
Teig mit der Nahtseite nach unten legen und den Teig länglich auswallen.



Teig wenden und einklappen (Teigrollen), nochmals auswallen und einklappen (Teigrollen = Touren geben)



Den Teig für die weiteren Touren kaltstellen.



## Fachausdrücke

### Abattis

Geflügelabschnitte, (Hals, Flügel, Haut, Magen, Leber, Herz, Fett)

### Aufmontieren, Aufschlagen, Montieren

Butter oder Rahm unter eine noch heisse, aber nicht mehr kochende Sauce schlagen.

### Batonnets

In Stäbchen geschnittenes Gemüse ca. 8x8x50 mm

### Blitz / Cutter

Küchengerät zum zerkleinern, mahlen und pürieren. Zum Herstellen von Farcen, Teigen, kalten Saucen etc. Der Cutter ist ein geschlossenes Mix- und Hackgerät mit grosser Leistung.

### Carcasse/Karkasse

Knochengerst von Geflügel und Krustentieren

### Chemisieren / Chemise

Eine Form mit Gelée ausgiessen oder ausstreichen einer Eisbombe mit Glace

### Choux / Eclairs

Mit Brandteig (Pâté au Choux) hergestellte Backware „Ofenküchlein“

### Deglacieren / Ablöschen

Bratensatz mit wenig Flüssigkeit (z.B. Wein oder Brühe) aufgiessen und aufkochen lassen.

### Etamine

Passiertuch, Gazetuch

### Lame de truffé

Hauchdünne Trüffelscheiben

### Losange

Rautenförmig geschnitten

### Melieren / Untermelieren

Unterziehen, ohne zu vermischen.

### Panade

Bindemittel aus Brot, Mehl, Reis oder gekochten Kartoffeln für Füllungen aller Art sowie für Klösse, insbesondere für *quenelles*. Häufig aus Brandteig oder einfach nur aus Paniermehl oder frisch geriebenen Weissbrotkrumen, aber auch aus Mischungen von Paniermehl und Parmesan (Milanese) oder Paniermehl und Kokosflocken (Fernöstlich). Die Mischung, in der Fisch, Fleisch und Geflügel vor dem Braten gewendet werden, heisst ebenfalls Panade.

### Parieren

(franz. parer = herrichten) Das gefällige Zurechtschneiden von Fleischstücken oder Fischeiben, vor der Zubereitung. Dabei werden Haut, Sehnen und sichtbares Fett entfernt Die Abschnitte kann man zur Herstellung eines Fonds verwenden.

### Passieren

Durch ein „Passe-Vite“ – ein Passiergerät drehen: mittels eines Metallschabers wird das Nahrungsmittel durch ein Löchersieb gedrückt.

### Plattieren

Flachklopfen

### Quenelle

Klösschen, in erster Linie Farceklösschen ovaler Form, das als Suppen- oder Ragouteinlage dient.

### Rondini

Mini-Zucchini

### Salpicon

In kleine Würfel geschnittenes Fleisch, Gemüse, Obst

### Schier, Schieres (Schweizerdeutscher Ausdruck)

Rein

### Tamis

Haar- oder Drahtsieb



# Inhaltsverzeichnis

<b>Die Kunst des Traiteurs</b>	<b>4</b>	<b>Galantinen</b>	<b>31</b>
Pasteten	4	Karkasse lösen	31
Galantinen	4	Galantine füllen und pochieren	32
Terrinen	4	Geflügelgalantine	33
Die Fleisch-Farce – klassische Zubereitungsart	5	Poulet-Galantie nach baskischer Art	33
<b>Grundlagen</b>	<b>5</b>	Galantine de canette à l'orange	34
Mousseline-Farcen	7	Kalte, gefüllte Kalbsbrust	34
Quenelles, Mousse, Verschiedene Füllungen	8	Galantine de pigeonneau	35
Gelée (Sulz, Aspik)	8	Delice de volaille homardine	35
Das Pochieren von Fischen und Krustentieren	10	Kaninchengallantine	36
Garen von Terrinen und Pasteten	10	Hecht zum Füllen vorbereiten	37
<b>Das kalte Buffet</b>	<b>11</b>	Gefüllter junger Hecht	38
<b>Rezepte</b>		<b>Terrinen</b>	<b>39</b>
<b>Pasteten</b>	<b>13</b>	Ententerrine	39
Pâté forestier	13	Terrine de foie de volaille	39
Pastete mit Kalbfleischeinlagen	14	Schnelle Geflügelterrine	39
Hauspastete mit Pilzen	14	Ententerrine mit Cognac	40
Pastete Füllen (Chemisieren)	15	Schweineterrine mit Pistazien	41
Pastete Verzieren	16	Terrine de Campagne	41
Pâté de filet de porc aux pruneaux	17	Bauernterrine	42
Einfache Schweinsfiletpastete (Hausfrauenart)	17	Hausmacher-Terrine	42
Gefüllte Fleischpastete mit Riesling	18	Leberterrine	43
Kalbsnierenpastete	18	Terrine de ris de veau aux écrevisses	43
Bauernpastete	19	Leberterrine mit Nüssen	44
Pâté en Croûte	19	Kaninchenterrine mit Ziegenkäse und Oliven	44
Kaninchenpastete	20	Kaninchen-Terrine mit Wermut (Provence)	45
Pastete „Pantin“	21	Wildterrine	45
Pastete „Pantin“ füllen	22	Frischlingsterrine	46
«Saucisson» en Brioche	23	Wildsülze	46
Spanische Geflügelpastete	25	Gemüse-Terrine mit Geflügelfarce	47
Geflügel-Morchel-Pastete	25	Roquefort-Terrine	47
Knusperpastete	26	Gemüsesulz	47
Gänseleber Pastetchen	26	Zanderterrine „Nizza“	48
Pâté de langouste «Américaine»	27	Seeteufel Terrine mit Jakobsmuscheln	49
Kleine Flusskrebspasteten	27	Terrine de poisson méditerranée	49
Forellnpastete	27	Spargelsulz an Salatbouquet	50
Pâté de poisson Mosaïque	28	Marmor von der Seeforelle und Seezunge	51
Pâté Neptun	29	Fischterrine mit geräucherten Aalwürfelchen	52
Broccoli-Tarte	29	Terrine mit Seezungenfilets	52
Champignonpastete	30	Lachsterrine	52
Pastetengewürze	30		

<b>Foie Gras</b>	<b>53</b>
Strassburger Gänseleberterrinen mit Trüffeln	54
Strassburger Gänseleberpastete	54
Foie Gras en Terrine	55
Foie Gras chaud en brioche	55
Entenstopfleber Marbre	56
<b>Rillettes</b>	<b>57</b>
Hirsch-Rillettes	57
Klassische Rillettes	57
Ochsenschwanz-Rillettes	58
Rillettes von Gänsefleisch	58
Rillettes „Du Mans“	58
<b>Mousselines</b>	<b>59</b>
Auberginenschaum auf Tomatensauce	59
Karpfenschaum im Brotkleid	59
Kabeljau Schaumbrot	59
Gemüsemousse	60
Würzige Kürbismousseline	60
<b>Saucen</b>	<b>61</b>
Preiselbeeren mit Meerrettich	61
Johannisbeer-Sauce	61
Sauce verte	61
Sauce Cocktail	61
Séré au gingembre	61
Sauce Cumberland	61
Sauce Cynorrhodon	62
Sauce Ravigote	62
Sauce Gribiche	62
Salsa Verde	62
Sauce Rouille	62
<b>Teig für Pasteten</b>	<b>63</b>
Pate à pâté (Pastetenteig)	63
Mürbeteig	63
Brioche-Teig	63
Blätterteig	63
Blätterteig herstellen	64
<b>Fachausdrücke</b>	<b>65</b>