

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Feine Rehpastete

Die Zutaten

● Pastetenteig mit Rindertalg:

500 g Mehl

250 g Rindertalg

1 TL Salz

2–3 cl Wasser

oder

● Pastetenteig mit Butter:

400 g Mehl

200 g Butter

6 g Salz

1 Eiweiß

5–8 EL Wasser

● Rehpastete:

140 g Rehfleisch

140 g Schweinefleisch

160 g frischer Speck

8 g Salz

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

abgeriebene Schale von

je ½ Orange und Zitrone

250 g Rehfilets

2 EL Öl

1 EL Butter

25 g Schalotten, gewürfelt

2 cl Cognac

0,12 l Rehfond oder

Rindssuppe

30 g Pistazien, grob gehackt

Butter zum Ausfetten

1 Ei zum Bestreichen

Die Zubereitung

Pastetenteig: Mehl, Salz und den geschnittenen kalten Rindertalg bzw. die Butter (je nach Machart) vermengen, mit Wasser bzw. Eiweiß und Wasser verkneten. Zu einem festen Teig formen – nicht zu lange kneten – und zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Stunden rasten lassen.

Rehpastete: Das Reh- und Schweinefleisch von allen Sehnen und Häutchen befreien und den Speck in Streifen schneiden. Alles mit den Gewürzen bestreuen und durch den Fleischwolf drehen (das Fleisch zweimal und den Speck einmal). Den Speck auf Eis gut unter die Farce arbeiten.

Die Rehfilets mit Salz würzen und in heißem Öl ganz kurz anbraten. Die Filets herausnehmen und das Öl abgießen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, die Schalotten hell anschwitzen, mit

Cognac abkochen und mit Rehfond (oder Rindssuppe) einkochen, durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

Die Pistazien unter die Farce mengen, eine 1-l-Form mit Butter ausstreichen und mit Pastetenteig auslegen (Teig für den Deckel aufsparen). Die Farce 2–3 cm hoch einfüllen und an den Wänden etwas hochziehen, so dass in der Mitte eine Rinne entsteht. Die Rehfilets einlegen, die restliche Farce darüber verteilen und die Pastete mit dem aufgesparten Teig verschließen. Eine Öffnung für den Dampfzug ausschneiden, mit Alufolie einen Kamin drehen und einsetzen. Die Teigoberfläche mit Ei bestreichen.

Bei 220 °C 15 Minuten anbacken und bei 180 °C fertigbacken, Backzeit insgesamt 40 Minuten.

Beilagen-Tipp: Sauce Cumberland.



M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. im Kloster Und,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at