

ZUTATEN

(8 Portionen)

Wildpastete

400 g Rehfleisch (Schlängel oder Schulter)
300 g Wildleber
150 g grüner Schweinespeck
1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
100 g Bauchspeck
2 cl Cognac
1/6 l Portwein
1/6 l Rotwein
2 EL Wildgewürz
Salz
3 Eier
50 g Pistazien
2 EL Preiselbeermarmelade
1/8 l Schlagobers
Pfeffer aus der Mühle
10 Scheiben grüner Schweinespeck

Garnierung

Preiselbeermarmelade
grüner Salat
Toastbrot



Wildpastete mit Pistazien

ALOIS NEUMAYER



Zubereitung

Das Rehfleisch und die Wildleber zuputzen, von Sehnen befreien, gemeinsam mit dem Schweinespeck in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel, den Knoblauch sowie den Bauchspeck kleinwürfelig schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Cognac, Portwein und Rotwein hinzufügen und gut mit der Masse vermischen. Das Wildgewürz beimgen und nach Belieben mit Salz abschmecken. Die Masse mit einer Küchenmaschine zweimal fein faszieren. Danach die Eier hineinschlagen, Pistazien begeben, Preiselbeermarmelade sowie Schlagobers hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermischen.

Alles nochmals abschmecken und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Eine Pastetenform mit dünnen Speckscheiben auslegen und mit der Masse befüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 140 °C ein Wasserbad vorbereiten, die Pastete mit Alufolie abdecken, hineinstellen und für etwa 110 Minuten darin garen. Die Pastete anschließend aus dem Backrohr nehmen und während des Auskühlens mit einem schweren Gegenstand in die Form pressen.

Serviervorschlag: Die Pastete in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und mit Preiselbeermarmelade sowie grünem Salat garnieren. Toastbrot rösten und zur Pastete servieren.

Alois Neumayer ist Küchenmeister auf der Burg Hohenwerfen in Werfen, Sbg.



Schritt-für-Schritt-Kochanleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der WEIDWERK-App!