



XV. Kapitel.

Von Pasteten.

521. Kürber Teig auf Pasteten.

$\frac{1}{2}$ Kilo des feinsten Mehles wird auf das Nudelbrett gegeben; darein kommen 42 Dekka gebrückelte Butter, 3 Dotter, Salz und 2 Deciliter sehr kaltes Brunnenwasser; man arbeitet das Wasser, die Butter, Salz und Dotter recht durcheinander, schiebt nach und nach das Mehl hinein, bis es endlich einen Teig gibt, der etwas fester als der Buttermehl ist. Wenn das Wasser, Dotter und Butter recht weich und schnell abgearbeitet wurden, so wird der Teig $\frac{1}{2}$ Stunde lang rasten gelassen und dann, wie in der Folge angezeigt wird, verwendet.

522. Echte Straßburger Gansleber-Pastete mit Trüffeln.

Eine schöne große Gansleber wird ausgewaschen und in $\frac{1}{2}$ Finger dicke Blätter geschnitten; in eine Kasserolle gebe man etwas frische Gansfette oder sehr gute Butter, lege die geschnittene Gansleber darauf, bestreue selbe mit fein gestoßenen Muskat und Gewürznelken und lasse sie von beiden Seiten schön rösten, so zwar, daß die Leber saftig und weich bleibt und keinen rothen Saft mehr von sich gibt; dann legt man die Leberspalten auf eine Schüssel, eines neben dem anderen, salzt sie und bestreut sie mit allen fein ge-

stoßen Gewürzsorten, besprengt sie mit gutem Rum und Madeira-Wein und läßt die Leber davon recht durchziehen, bedeckt sie mit einem Teller und läßt sie bis zum andern Tag an einem kühlen Ort stehen. Den andern Tag nehme man 28 Deka fettes, 28 Deka mageres gutes Schweinefleisch, schneidet es sehr fein und stößt es sodann im Mörser, so daß es sich leicht durch ein Haarsieb streichen läßt. Nachdem es durchgestrichen (passirt) ist, wird in die Fäsch (Farce) etwas Salz, feines Gewürz, Lemnieschale, 1 ganzes Ei und wenig Madeira-Wein gegeben, gut abgetrieben, damit es fein und flaumig wird. Die Trüffeln werden, wenn sie rein gepuht und geschält sind, sehr fein geschnitten, in einem sehr guten Wein abgedünstet, der Wein dann zur Pastete statt Madeira-Wein verwendet. Endlich nimmt man den Pastetentiegel, gibt fingerhoch von der Fäsch darein, vertheilt sie über den Boden, belegt die Fäsch mit den abgedünsteten Trüffeln, dann mit Leberpalten, dann wieder Fäsch und so fort, bis der Tiegel voll ist, oder die ganze Masse verarbeitet; die letzte Lage muß Fäsch sein; nun wird es mit Speckbarden belegt, der Deckel des Tiegels darauf gesetzt, gut mit Teig verklebt, damit das Aroma nicht herausdampfen kann, nun wird die Pastete 1 Stunde lang in der Röhre im Dunst gekocht. Erst wenn der Sud kalt geworden ist, nimmt man den Tiegel heraus und läßt es so bis zum andern Tag auskühlen, dann herausschütten. Hat man keine Trüffeln, so nimmt man schöne frische Champignons, selbe werden fein geschnitten, auf Butter gedünstet und kalt verwendet; auch die Trüffeln müssen kalt sein.

523. Gansleber-Pastete. Französische Art.

Zu dieser Pastete braucht man 2 große oder 1 große und 2 kleine Gansleber; die große Leber wird mit in Stifte geschnittenen Trüffeln gepickt und bei Seite gelegt. Nun wird die andere Leber mit eben so viel rohem Gansfett (so viel Leber, so viel Gansfett) gestoßen, 3 Lorbeerblätter, 8 Nelken, 10 weiße Pfefferkörner und Salz kommen fein gestoßen als Würze zu der gestoßenen Leber;

indessen wird auf einem Stückel Butter 1 große in Spalten geschnittene Zwiebel weiß geröstet, dazu kommt $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, 28 Deka Speck, 14 Deka Schinken, Alles fein geschnitten, und wird dies Alles in der Zwiebel langsam gedünstet; darein kommen dann ein paar klein geschnittene Trüffeln, und wird wieder Alles langsam gedünstet, jedoch muß es weiß bleiben. Hierauf wird es gestoßen; dasselbe geschieht mit der zweiten Leber, selbe wird auch gestoßen, worauf Beides durch ein Haarsieb gestrichen wird. Alsdann wird die Fäsch in einem Weidling so lange abgetrieben, bis sie weiß wird, dabei muß man kosten, ob es genug gesalzen ist. Den Teig zu dieser Pastete macht man so: $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 42 Deka Butter, 6 Dotter, Salz und so viel kaltes Wasser, damit der Teig sehr fest bleibt; der Teig wird recht abgearbeitet, eine Weile ruhen gelassen, dann der Länge nach klein fingerdick ausgewalgt. Nun wird der Teig zur Pastete geschnitten, von dem andern Teig macht man die runde Platte zum Boden, so groß, als zur Pastete nothwendig ist. Die runde Platte wird nun auf ein Blech gelegt, der zur Pastete zugeschnittene Teig daran befestigt, unten breit, oben schmaler. Nachdem hierauf die Pastete mit feinen Speckschnitten ausgefüttert worden, kommt die Fäsch rund herum und an den Boden; nun legt man die mit Trüffeln gespickte Leber in die Mitte, belegt sie mit Fäsch, bedeckt mit Speckschnitten, schneidet dann von Teig einen Deckel und befestigt ihn auf der Pastete; in der Mitte des Deckels macht man eine kleine Oeffnung für den Rauchfang, nun bestreiche man die ganze Pastete mit abgeschlagenen Eiern, mache die Verzierungen, bestreiche sie nochmals und backe sie sehr langsam 1 Stunde; die Hauptsache ist, daß sie eine schöne gleiche Farbe bekommt. Man kann bei dem Rauchfang erkennen, ob die Pastete innerlich kocht, und zu beachten ist, daß das Fett nirgends herauskommt. Wenn sie fertig ist, läßt man dieselbe, wie sie ist, recht auskühlen; im Winter braucht es 2 Tage zum gehörigen Kaltwerden. Man beobachte noch Folgendes: Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, so wird der Rauchfang mit Teig verstopft, damit der Geruch nicht heraus kommt; man kann den Pastetenteig auch mit

siedendem Wasser anmachen, er wird noch fester, nur muß man Acht geben, daß der Teig nicht verbrüht wird.

524. Tauben-Pastete.

Die Tauben, 6 an der Zahl, werden nach dem Abfedern und Ausweiden rein ausgewaschen, mit Speck und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln weich gedünstet. Sobald dieses geschehen, werden die Tauben aus dem Saft herausgenommen, statt der Tauben wird 14 Deka in dünne Scheiben geschnittener Speck, 28 Deka eben so geschnittene Kalbsleber, 3 Porbeerblätter, 1 Sträußchen Thymian, Salz, weißer Pfeffer und wenig Knobel in den Saft gethan und über starkem Feuer so lange gedünstet, bis die Leber noch röthlichen Saft entläßt; nach diesem wird die Leber sammt Allem, was sich in der Kasserolle befindet, auf ein Brett gethan, mit 7 Deka in Milch geweichter und ausgedrückter Semmelschmolle vermengt, fein geschnitten und fein gestoßen. Nun wird von dem dritten Theil des Pasteteigeiges (Nr. 521) eine 2 Messerrücken dünne runde Platte gewalgt und über das Blech gelegt, über diese Platte wird $\frac{1}{2}$ Finger hoch von der Fasch gestrichen, über diese kommen 6 halbe Tauben, bis auf eine Daumbreite vom Rande hin, diese werden dann wieder mit Fasch belegt; hierauf kommen 4 halbe Tauben, wieder mit Fasch belegt; endlich obenan 2 halbe Tauben, und die noch übrige Fasch wird über das Ganze vertheilt. Nun werden 2 Dritttheile des noch übrigen Teiges 2 Messerrücken dünn in eine runde Platte ausgewalgt, über die Tauben gebreitet, mit der untern, rund herum mit abgeschlagenen Eiern bestrichenen Platte vereinigt und eingedreht; jezt wird der kleine noch übrige Theil des Teiges dünn ausgewalgt, in verschiedener Form geschnitten oder ausgestochen, die mit abgeschlagenen Eiern bestrichene Pastete mit demselben belegt und verziert, das Ganze nochmals bestrichen, in einer mittelstark geheizten Röhre aufs Schönste gebacken und gleich serwirt.

525. Gansleber-Pastete. Dritte Art.

Zu dieser werden 2 große oder 3 kleinere Gansleber genommen; sie werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo Speck, 3 Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Gewürznelken und Salz in eine Kasserolle gelegt und gedünstet, so zwar, bis die Gansleber vollkommen durchgezogen ist und keinen rothen Saft mehr gibt; dann wird sie herausgenommen und 2 der kleineren oder eine große Leber in fingerdicke Blätter geschnitten, die dritte oder zweite Leber sammt dem Speck und Brühe durch ein Sieb gestrichen und nach diesem $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, bis die Fäsch schön weiß wird. Hierauf gibt man von selber Fäsch in einen Pastetentiegel 1 Finger hoch, darauf gepuzte, fein blätterig geschnittene Trüffeln (in Ermangelung der Trüffeln können auch andere feine Schwämme kommen) und die geschnittene Gansleber, dann wieder Fäsch u. s. f., bis Alles verarbeitet ist; man gibt nun die Pastete auf $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre, läßt sie dann ganz austühlen und gibt sie mit Aspic garnirt zur Tafel.

526. Kuppel-Pastete.

Man legt auf ein Blech eine gestürzte, ob irdene oder blecherne Form, rund, ohne Henkel, mit dem Boden in die Höhe, überlegt sie mit Papier, so hoch man die Kuppel haben will, schmirt 1 Bogen weißes Papier stark mit kalter Butter und überzieht damit den ganzen Berg, mit der geschmierten Seite nach außen; nun walgt man den Pastetenteig (Nr. 521) $\frac{1}{2}$ Finger dick aus und deckt damit den ganzen Berg, schneidet den Teig am Blech rund herum ab und schmirt die Pastete mit abgeschlagenem Ei, 1 Theil des übrigen Teiges wird dünn ausgewalgt, Verschiedenes daraus geschnitten, die Pastete damit verziert und nochmals mit Ei bestrichen, dann langsam schön roth gebacken. Von dem noch übrigen Teig wird nach der Größe der Schüssel, auf welche die Pastete kommt, ein Kranz gemacht, mit Ei bestrichen und auch schön roth gebacken, wenn die Pastete schon über dem Eingemachten (wie es ferner an-

gezeigt ist) auf der Schüssel liegt, wird der Kranz herum gelegt. Wenn die Pastete gebacken ist, so wird sie sehr vorsichtig von der inneren Ausfüllung befreit, damit sie nicht zerbricht: zuerst nimmt man die Form heraus, dann nach und nach die Papiere. Diese Pastete kann über jede Art eingemachtes Wild gegeben werden.

527. Makaroni-Pastete. Italienische Art.

Der Pastetenteig (Nr. 521) wird fingerdick ausgewalgt, die Pastetenform mit kalter Butter ausgeschmiert und mit dem ausgewalgtten Teig ausgefüllert; nun werden 2—3 Tauben schön im Saft braun gedünstet. Wenn sie kalt sind, so werden sie in die Hälfte geschnitten, der Saft von den Tauben wird passirt, darein kommen Trüffeln, Maurachen oder andere Schwämme, Faschknödeln und Hahnenkämme (siehe Kapitel Ragout), Gewürz nach Geschmack. Hierauf werden $\frac{1}{2}$ Kilo Neapolitaner Makaroni im Salzwasser nicht ganz weich gekocht und rein abgeseiht; ein Stück gute Butter wird heiß gemacht, die Makaroni darein gethan, mit fein geriebenem Parmesankäse recht bestreut und umgerührt; sodann mischt man die Makaroni mit dem Ragout zusammen und läßt es kalt werden. Endlich füllt man mit der Hälfte davon die ausgefüllerte Form, legt die getheilten Tauben darauf, gibt die andere Hälfte des Ragouts darüber, macht von demselben Teig einen Deckel, bedeckt es gut und läßt es 1 Stunde langsam schön braun backen, stürzt es auf die passende Schüssel und servirt es gleich. Auch von Wildpret kann man diese Pastete machen, statt Tauben Rebhühner, Schnepfen oder Fasanen.

528. Schinkensteckel-Pastete.

Eine Form wird so wie jene Nr. 527 mit Pastetenteig ausgefüllert; der herum abgeschnittene Teig wird rund ausgewalgt. Ein schönes Stück gekochtes Sechsfleisch wird fein gehackt, von 2—3 Eiern werden die Fleckeln gemacht, im Salzwasser schnell gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser im Sieb übergossen; nun werden sie

auf eine Schüssel gegeben, das gehackte Fleisch dazu und recht umgerührt. 2 ganze Eier und 2 Dotter werden mit 4 Deciliter sehr guter Milch abgesprudelt, in die Fleckeln gegossen, recht umgerührt und in die ausgefütterte Form gethan. In den rund ausgewalgen Teig macht man in der Mitte eine Oeffnung, damit der Dampf heraus kann; die Fleckeln werden damit bedeckt und schön gebacken, herausgestürzt und aufgetragen; wenn die Fleckeln süß gemacht werden, so wird die Pastete dann mit Zucker bestreut.

529. Reis-Pasteteln mit Ragout.

28 Deka Reis wird in Milch nicht ganz weich gedünstet und gesalzen, dann gibt man ihn auf einen Teller, so hoch man die Pasteteln haben will, und läßt ihn kalt werden; hierauf sticht man die Pasteteln mit einem runden Ausstecher aus, hüllt sie in Semmelbröseln, abgeschlagenes Ei und wieder in Semmelbröseln recht ein, bezeichnet dann mit dem kleinen Ausstecher, wie groß man die Oeffnung haben will, und backt die Pasteteln im Schmalz. Wenn dieselben gebacken sind, nimmt man den Deckel weg, füllt Ragout oder Haché ein und servirt sie gleich. Haché macht man von einem übrig gebliebenen Braten, in Ermangelung dessen auch von gekochter Kalbslunge; die Behandlung bleibt sich gleich. Das gebratene Kalbfleisch, Kapaun, auch anderes gebratene Fleisch wird fein gehackt, mit Butter, fein gehackter grüner Petersilie und Zwiebel gedünstet, mit feinen Semmelbröseln eingestreut, mit guter Rindsuppe aufgegossen und verdünnet, mit Muskat und Pfeffer gewürzt, mit 2—3 Eidotten legirt und mit Lemoniesaft gehoben; zuletzt kann man auch gedünstete Schwämme dazu geben.

530. Pasteteln mit Ragout. Andere Art.

Es wird von einem Ei, großen Stückchen Butter, Salz, kaltem Wasser und $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl ein fester Teig recht abgearbeitet, dann $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter wird indessen recht ausgewaschen, rund gemacht, platt gedrückt und in ein trockenes

Tuch geschlagen. Der Teig wird nun fingerdick ausgewalgt, die Butter darauf gelegt, von allen Seiten zugedeckt und schnell der Länge nach wieder gewalgt, überlegt, fein eingestaubt und schnell nochmals der Länge nach gewalgt, das geschieht dreimal so. Dann wird der Teig wieder $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen: diese Operation geschieht viermal, nach dem vierten Rasten wird der Teig $\frac{1}{2}$ Finger dick überall gleich ausgewalgt und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen, dann mit einem Krapfen-Ausstecher ausgestochen, auf ein mit kaltem Wasser bestrichenes Blech 2 Finger breit auseinander gelegt, mit abgeschlagenem Ei bestrichen; hierauf wird im siedenden Wasser ein kleiner Ausstecher heiß gemacht, auf die bestrichenen Blättchen leicht niedergedrückt, wieder ins heiße Wasser getunkt, so oft, bis Alle bezeichnet sind — der Teig darf nicht durchgeschnitten werden — und hernach im stark geheizten Ofen gebacken. Nach diesem werden die Deckel leicht herabgenommen, in die Höhlung Ragout gegeben, oder auch Saché eingefüllt, der Deckel wieder darauf gedeckt und heiß aufgetragen. Das Ragout macht man so: Ein Stück Kalbsbrüsten, ein Stück Kalbs- oder auch Schweinszunge werden klein geschnitten und in Butter, Stücken Zwiebel und grüner fein gehackter Petersilie weich gedünstet, Salz und Muskat als Würze, fein gehackte Schwämme, welche die Zeit gerade bringt, Champignons, Morcheln oder Pilze, oder auch Alle zusammen, werden ebenfalls mit Butter und Petersilie gedünstet, mit dem Uebrigen zusammengemischt, mit feinem Pfeffer gewürzt, mit 1 Löffel voll Mehl eingestaubt, mit guter Rindsuppe aufgegossen und ausgedünstet, mit 2 Dottern am Feuer recht abgerührt, mit etwas Lemoniesaft gehoben und eingefüllt; auch Krebschweiße klein geschnitten gibt man in das Ragout.

531. Polenta-Pastete. Italienische Art.

Man macht Polenta (Nr. 456), schmiert eine Form mit Butter aus, füttert sie 2 Finger dick mit Polenta aus und läßt es dann kalt werden; hierauf macht man ein Ragout von Schwämmen, Mairachen und Trüffeln nebst Krebschweifen, gibt Krebsbutter,

grüne gehackte Petersilie, Parmesan-Käse und einige Löffel Butter-sauce dazu und mischt es untereinander; eine Lage davon kommt nun in die ausgefüllte Kasserolle, darüber wieder eine dünne Lage Polenta und wieder Ragout u. s. w. Die letzte Lage muß Polenta sein, oben mit Butter bestrichen; nun wird die Pastete langsam roth gebacken, auf die Schüssel heraufgestürzt und servirt.

532. Polenta-Pastete ordinär.

In eine gut mit Butter ausgeschmierte Kasserolle kommt eine dünne Lage Polenta, darüber geriebener Parmesan-Käse mit zerlassener Butter begossen, wieder Polenta u. s. f., bis die Form voll ist, dann schön backen und stürzen.

