

Osterpastete mit Pistazien, Lardo und Kalb

Rezeptur für 8 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
		Pastetenteig für eine Form oder einen Topf mit 20 cm
500	g	Mehl
1	Stk	Ei
150	MI	Wasser oder Milch
200	g	Butter
1	TL	Salz
		Für die Füllung
350	g	Faschiertes vom Schwein
100-120	MI	Obers
80	g	Pistazien
150	g	Kalbsrücken
2	EI	Pflanzenöl
100	g	Kalbszunge gepökelt-gekocht (beim Fleischhauer vorbestellen)
10	Blatt	Lardo (italienischer Rückenspeck)
2	Stk	Ei
250	MI	Süßweingelee (6 Blatt Gelatine)
Gewürze:		Salz, Pfeffer, Muskat



Vorbereitung

- Aus den Zutaten einen Pastetenteig kneten und dünn ausrollen.
- Mit einem Küchencutter das Faschierte, Obers, ein Ei zu einer Farce mixen und kaltstellen.
- Den Kalbsrücken in 3 x 3 cm Streifen schneiden und in Pflanzenöl rundum anbraten.

Zubereitung

- Die Form oder den Topf mit Backpapier auskleiden und den ausgerollten Teig leicht überlappend damit auslegen.
- Den Lardo auf den Teig schichten und den Kalbsrücken damit einwickeln (bleibt dadurch schön saftig und bringt Aroma mit).
- Nun die Pistazien und die gewürfelte Zunge und die Farce mischen.
- Alles lückenlos in die Terrine füllen und als Hauptstücke den Kalbsrücken in die Mitte drücken, mit Farce verschließen und mit dem überlappenden Lardo und Teig verschließen.
- Zwei kleine Öffnungen als Kamin ausstechen: Dampf kann entweichen und die Pastete reißt nicht auf.
- Mit Ei bestreichen und bei 180° 45-60 Minuten backen. Kerntemperatur sollte im Rücken 65° betragen.
- Danach 24 Stunden auskühlen lassen.

Finalisierung

- Den Süßwein mit Gelatine nach Angabe der Verpackung binden, überkühlen lassen und in den Hohlraum der Pastete gießen.
- 2-3 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen, danach in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Gemüse Pickels (z. B. Kürbis) oder Blattsalat anrichten.