

Lozärner Chügelipaschtete



PASTETE

STEP 1 Für den Boden ein Drittel des Teigs ca. 3 mm dick und auf ca. 20 cm Durchmesser auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

STEP 2 Eine Halbkugel aus Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 17 cm formen und auf den Teigboden legen. Den Rand des Teigs mit Wasser bestreichen. Restlichen Teig auch 3 mm dick auswallen und über die Papierkugel legen; in der Mitte ein ca. 5 cm grosses Dampfloch ausstechen.

STEP 3 Falten glätten und Ränder gut andrücken. Vorstehenden Teig abschneiden und 3 mm dick auswallen; daraus einen Deckel von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen und aufs Blech legen.

STEP 4 Pastete mit Teigresten verzieren, mit einem Eigelb bestreichen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Pastete ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen. Backpapier mit einer Schere zerschneiden und vorsichtig aus der Pastete ziehen.

FÜLLUNG

STEP 1 Sultaninen im Cognac einlegen und beiseitestellen. Das Kalbsbrät mit einem feuchten Teelöffel in 1 Liter leicht siedender Gemüsebouillon portionieren und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und beiseitestellen. 4 dl der Bouillon wegstellen.

STEP 2 Die Champignons, die Zwiebel und die Petersilie ca. 3 Minuten dämpfen und mit dem Weisswein ablöschen; die Sultaninen dazugeben und das Ganze beiseitestellen. Das Kalbfleisch in der Bratcreme kurz anbraten, würzen und wegstellen.

STEP 3 2 EL Butter in der Pfanne warm werden lassen, die 3 EL Mehl begeben und unter Rühren mit dem Schwingbesen kurz andünsten. Beiseitegestellte Bouillon dazugiessen und unter Rühren aufkochen; bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

STEP 4 Abschliessend den Rahm und die anderen beiseitegestellten Zutaten hinzugeben und umrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

Pastete

- 500g Blätterteig
- 1 Eigelb

Füllung

- 50g Sultaninen
- 3 EL Cognac
- 400g Kalbfleisch, z. B. Stotzen, klein gewürfelt
- Bratcreme
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 400g Kalbsbrät
- 300g Champignons, in Scheiben
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 dl Weisswein
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer

Rezept von
DANIEL BISCHOF

