Kaninchenpastete mit Feldsalat

für eine 2 l Kastenform

Zutaten:

Für die Pastete:

700 g Kaninchenrücken ohne Knochen
700 g Fleischbrät vom Kalb (beim Metzger vorbestellen)
100 g geschälte Pistazien
50 g chinesische Zuchttrüffel (bezahlbar 100 g kosten etwa 5,- Euro)
250 ml Gewürztraminer aus dem Elsass
3 Knoblauchzehen
etwas Rosmarin
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb
etwas Sahne oder Milch

Für den Pastetenteig:

450 g Mehl
150 g Schweineschmalz
150 ml kaltes Wasser
1 TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

250 g Feldsalat
Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
Distelöl (oder Walnussöl)
Salz und Pfeffer

Zur Garnitur:

60 g Preiselbeeren aus dem Glas
6 Rosmarin-Zweigchen

Zubereitung:

Der Pastete:

Aus den Teigzutaten rasch einen geschmeidigen Teig kneten (nicht zu lange kneten, sonst wird er zäh).
Die Kaninchenrücken von der Silberhaut und vom Fett befreien (parieren). 6 schöne Rückenstränge in einer heißen Pfanne mit etwas Fett scharf anbraten und zum Auskühlen zur Seite legen. Den Rest des Fleisches in etwa 5mm große Würfelchen schneiden und ebenfalls scharf anbraten und abkühlen lassen.
Die Parierabschnitte in der Pfanne scharf anbraten, den ungeschälten aber halbierten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit etwa 1/2 Liter kalten Wasser und dem Gewürztraminer ablöschen, etwa 2TL Rosmarin zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Darauf achten, dass nichts anbrennt (ggf. etwas Wasser nachgießen)! Diesen Extrakt dann durch ein feines Teesieb abgießen und zur Seite stellen (es sollte noch etwa 1/2 Tasse Flüssigkeit übrig bleiben).

Während der Würzsud einkocht die Trüffel waschen, evtl. schälen und in feine Streifen schneiden.
Die Hasenfleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Pistazien, den Trüffelstreifen und dem Würzsud in eine große Schüssel geben. Zusammen mit dem Fleischbrät gut vermischen, damit eine homogene Füllmasse entsteht und der Würzsud komplett aufgesogen wird. Probieren und ggf. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken (meistens würzen die Metzger das Brät jedoch sowieso schon recht stark).
Die Rückenstränge ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kastenform ausfetten und mit etwa 2 Dritteln des in etwa 4-5mm Stärke ausgerollten Teiges auslegen. Beim Auslegen möglichst darauf achten, dass keine Luftblasen oder Teigverdickungen entstehen. den überschüssigen Teig am Rand der Kastenform abschneiden und zur Seite legen (Garnitur).
Jetzt wird die Form bis zur Hälfte mit dem Brät befüllt (gut andrücken, damit keine Blasen oder Löcher entstehen) und die Rückenstränge werden dicht an dicht in einer Reihe in der Mitte der Form ausgelegt. Das restliche Brät darüber geben und ebenfalls wieder gut in die Form drücken.

Die Kastenform mit einem Stück aus dem restlichen Teig-Drittel verschließen, in das - in gleichmäßigen Abständen - drei runde etwa 2cm große Löcher ausgestochen wurden. Den Teigdeckel versuchen mit dem Teig in der Form gut zusammenzudrücken.

Jetzt aus den restlichen Teigstücken 3 etwa 5cm große runde Stücke ausstechen und diese wiederum mit 2cm großen Löchern versehen.
Aus einem Eigelb mit etwas Sahne oder Milch eine Eistreiche anrühren und den Pastetendeckel damit einstreichen. Die ausgestochenen Teigringe passgenau auf die Löcher legen und ebenfalls einpinseln. 3 Streifen Alufolie zu etwa 2cm starken Röhren formen (am Besten geht's, wenn man sie um einen Finger wickelt) und in die Löcher als "Kamine" stecken. Diese Kamine sind wichtig, da sonst der Dampf die Pastete platzen lassen würde! Die restliche Oberfläche der Pastete mit Teigstückchen in Blätterform oder gezackten Teigstreifen verzieren und diese ebenfalls bestreichen.

Die Pastete muss nun eine Stunde bei 120 Grad Celsius und weitere 45 Minuten bei 150 Grad gebacken werden.
Am besten im Ofen auskühlen lassen und dann erst stürzen.

Das Stürzen von Pasteten ist eine etwas diffizile Angelegenheit; meistens bricht der Teig (deswegen gibt es auch spezielle Pastetenformen, die man bequem zerlegen und so quasi Stück für Stück die Pastete freilegen kann - leider sind sie sehr teuer und daher wohl eher den Profis vorbehalten). Bricht der Teig ist das aber kein Weltuntergang: Einfach vorsichtig wieder anlegen und die Bruchstellen mit etwas Butter "flicken".

Die Pastete wird nun für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank gegeben.
Des Salates:
Den Feldsalat putzen und mehrmals in reichlich kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen.
Eine große Schüssel mit der geschälten Knoblauchzehe ausreiben.
5 EL Balsamico-Essig und 8 EL Distelöl (oder Walnussöl) mit der fein gewürfelten Schalotte, dem Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und verrühren.
Den Salat auf einer Tellerhälfte anrichten, die Pastete in etwa 1,5cm dicke Scheiben schneiden und auf die andere Tellerhälfte legen.
Mit einem Teelöffel Preiselbeeren und einem Rosmarin-Zweigchen garnieren.

Tipp: Eine herrlich-herbstliche Vorspeise die etwas schwieriger zuzubereiten ist, aber dafür klasse schmeckt!

ACHTUNG: Die Pastete am Besten am Vortag zubereiten!