



DAS GROSSE BUCH DER  
PASTETEN

TEUBNER



## WARENKUNDE 12

### EINLEITUNG 7

Zum Gebrauch dieses Buches.

### GRUNDZUTATEN FÜR PASTETENTEIGE 18

Das Wichtigste über Mehl, Butter, Eier und andere Zutaten.

### GRUNDZUTATEN FÜR FARCEN UND FÜLLUNGEN 24

Die Hauptbestandteile im Überblick: Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze und Früchte.

### AROMAZUTATEN 30

Gewürze und Kräuter für die Pastetenküche.

### SONSTIGE PASTETENZUTATEN 36

Salz, Wein, Spirituosen, Zitrusfrüchte und Essenzen sowie Binde- und Geliermittel für Terrinen, Sülzen und anderes.

## KÜCHENPRAXIS 40

### GRUNDTEIGE HERSTELLEN 48

Pastetenmürbeteig, -blätterteig und -hefeteig im Überblick.

### PASTETENGEWÜRZ MISCHEN 60

Gewürzmischungen für Farcen und Füllungen herstellen.

### PASTETENFÜLLUNGEN: FARCE HERSTELLEN 62

Klassische Farcen, z.B. Wild- oder Fischfarce, zubereiten.

### PASTETEN INTERNATIONAL 70

Von Frühlingsrolle bis Piroshki.

### TERRINE UND GALANTINE HERSTELLEN 76

Pasteten ohne Teighülle und Rollpasteten zubereiten.

### TIMBALEN, MOUSSE, PARFAIT UND SÜLZEN 80

Pastetenabkömmlinge und ihre Herstellung.

### FONDS, DECKGELEES UND BEGLEITSAUCEN 88

Von Kalbsfond über Chaudfroid bis Zitronensauce.

## Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Pastetenbäckerei: Eine kulinarische Erfolgsgeschichte 8

Pasteten heute: Slow im besten Sinne 20

Gänseleber und Trüffel 29

Von Fleischwolf bis Terrinenform:

Geräte und Formen in der Pastetenküche 46

Royale Gaumenfreuden: Königinpastetchen 55

Pastetengewürz: Fertig gekauft oder selbst gemischt? 61

Zu Besuch bei den Profis:

Einblicke in die Pastetenküche 74

Sülzen: Festmahl und Armenspeise 87

Leibgericht der kleinen Leute 132

Pasteten international 174

Elsässer Winzerpastete 204

Hausmannskost als Spezialität 215

Von Feigen und Feinschmeckern:

Die Geschichte der Leberpasteten 247

Terrine de Nérac 254

Mousse au chocolat 292



## REZEPTE 102

### GEMÜSEPASTETEN UND -TERRINEN 106

Mit Kartoffeln, Tomaten und mehr: Spargel in Aspick auf Basilikumschmand, Blumenkohl-Apfel-Bouchées, Erbsenterrine mit Minze und Möhren, Kartoffel-Artischocken-Steinpilz-Pie, Ratatouillesülze etc.

### FISCHPASTETEN UND -TERRINEN 146

Mit Hecht, Garnelen und mehr: Saiblings-Galantine, Lachsforellen-Timbale, Zander-Heilbutt-Piroschki, Räucherfischmousse mit Kaviar, Krabbensülze aus dem Glas, Hummerparfait mit Granatapfelsauce etc.

### FLEISHPASTETEN UND -TERRINEN 192

Mit Kalb, Schwein, Zicklein und mehr: Kalbfleisch-Pfifferling-Timbale, Terrine vom Schwein im Parmaschinkenmantel, Bauernpastete vom Lamm, Zicklein-galantine mit frischen Spitzmorcheln etc.

### WILD- UND GEFLÜGELPASTETEN 226

Mit Hirsch, Huhn und mehr: Rehsülze mit Waldpilzen, Wildschweinterrine mit Äpfeln und Sellerie, Tauben-gelee auf Würzmousse, Entenleberparfait mit Rotweinschalotten, Fasanenterrine mit Haselnusscrumble etc.

### KÄSE- UND DESSERTPASTETEN 258

Mit Parmesan, Joghurt, Trauben und mehr: Ricotta-pastetchen, Ziegenfrischkäse-Terrine mit Roten Beten, Birnen-Martini-Pie, Pistazien-Pfirsich-Terrine, Nougat-mousse-Terrine, Geeistes Feigenparfait etc.

### BEZUGSQUELLEN 304

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENKÖCHE 316

IMPRESSUM 320

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

leichter Mousse (z. B. Räucherfischmousse mit Kaviar S. 160). Räucherlachs ersetzt außerdem die bei Fleischpasteten oft verwendeten Speckscheiben zum Auslegen von Terrinen- oder Timbaleformen. Unter den Meeresfrüchten sind für Pasteten und Terrinen vor allem Riesengarnelen beliebt, wie im Falle der Garnelenmousse mit Erbsen und Minze (S. 179). Auch Muscheln und Krustentiere kommen häufig zum Einsatz, wie in der Gesulzten Terrine von der Jakobsmuschel (S. 185), in der Flusskrebs-terrinen (S. 188) oder im Hummerparfait auf Granatapfelsauce (S. 190).

## Gemüse, Pilze und Früchte

Während fruchtige Pasteten eine große Tradition haben, wie etwa englischer Apple Pie, die man fast überall auf der Welt kennt, gehören Terrinen aus **Gemüse** hierzulande eher zu den jüngeren Kreationen der feinen Küche. Dennoch ist die Vielfalt recht groß: Aus Möhren, Erbsen oder Kartoffeln hergestellte Terrinen, Sülzen aus Tomaten oder Rote Bete und warme Timbale aus Brokkoli, Blumenkohl oder Schwarzwurzel erfreuen sich großer Beliebtheit. Aromatische **Früchte** wie vollreife Erd- oder

*Sie erfreuen sich zunehmender Beliebtheit: Aromastarke Gemüse, Pilze und Früchte sind eine gute Basis für moderne Pastetenkreationen.*



Himbeeren, Kirschen oder Pfirsiche, aber z. B. auch Datteln versüßen Gelees und Parfaits.

In Form von Röstgemüse und als Bouquet garni für die Zubereitung von Fonds finden ausgewählte Gemüse wie Möhren, Lauch, Sellerie, Zwiebeln oder Petersilienwurzeln ebenso wie **Pilze** schon lange ihren (indirekten) Weg in die Pastetenküche.

Merkmale: Gemüse, Pilze und Früchte (**Bild unten**), die bei der Pastetenherstellung verwendet werden, zeichnen sich durch ein kräftiges Eigenaroma aus.

Produkten der jeweils höchsten Güteklasse sollte man beim Einkauf den Vorzug geben. Am besten sind tau- bzw. pflückfrisches Obst und Gemüse, das bestes Aroma und höchste Qualität vereint. Erstklassige Ware bekommt man in der Regel direkt vom Erzeuger (Landwirt, Züchter). Die Produkte werden häufig auf regionalen Wochenmärkten oder in eigenen Hofläden angeboten. Es lohnt sich, in der eigenen Region nach entsprechenden Lieferanten Ausschau zu halten. Auf Tiefkühlprodukte sollte man nur im Notfall zurückgreifen. Bei Pilzen kann man bei einigen Sorten auch auf getrocknete Produkte ausweichen (z. B. getrocknete Steinpilze).

Verwendung: Je nach Rezept werden Gemüse, Pilze und Früchte für Pasteten, Terrinen oder Parfaits unterschiedlich vorbereitet. Kurz und knackig gegart ist frischer Spargel Hauptzutat im Rezept für Spargel in Aspik mit Basilikumschmand (S. 112). Kurz blanchiertes und, damit es seine Farbe behält, sofort eiskalt abgeschrecktes Gemüse wie Spinat- oder Mangoldblätter, umhüllt gleichermaßen Farcen auf Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebasis. Bissfest gegartes Gemüse wie Rote Bete eignet sich als aromatische und optisch ansprechende Einlage, wie etwa in der Ziegenfrischkäse-Terrine mit Roten Beten (S. 277). Weich gegartes Gemüse lässt sich zu feiner Farce verarbeiten, wie das beispielsweise bei den Brokkoli-Timbale mit Walnusscreme (S. 123) gezeigt wird. Pilze werden für Pasteten in der Regel immer durchgegart (z. B. Steinpilzterrinen S. 136).

Bei Früchten ist die Vielfalt ähnlich groß. Beeren werden meist roh verwendet oder allenfalls kurz erhitzt, wie die Erdbeeren für die Pistazien-Pfirsich-Terrine (S. 286). Getrocknete Früchte verleihen der Taleggio-Mascarpone-Mousse mit Birnen (S. 276) ihren feinen Geschmack. Kandierte Früchte finden sich in der Quarkterrinen mit getrockneten Früchten (S. 279). Und Saft, aus unterschiedlichen Früchten gepresst, ist die Basis für süßes Gelee (z. B. Kokosmousse mit Kirschegelee S. 290).