



Hühnerfleisch-Pastete mit Pflaumenmus

Kaponenbastetem mit guot phlumenmuos

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
2 Eier
50 g Schmalz
2 EL Milch oder Wasser

Füllung:

1000 g Hühner- oder Hähnchenbrust	Majoran
Basilikum	Rosmarin
Estragon	1 Zwiebel
2 Eier	1/8 Liter saure Sahne
1/8 Liter Weißwein	Fett zum Ausfetten
100 g durchw. Speck	1 Eigelb

Aus Mehl, Eiern, erwärmten Schmalz und Wasser wird ein trockener Teig zubereitet, der gesalzen und etwa 2 Stunden zugedeckt ruhen gelassen wird.

Inzwischen wird das Fleisch in kochendem Wasser 10 Minuten gegart, herausgenommen und bis auf eine Brust zusammen mit den Kräutern zweimal durch den Fleischwolf gedreht.

Die entstandene Masse wird mit den Eiern, der feingehackten Zwiebel, der Sahne und dem Weißwein vermengt.

Die restliche Brust wird in den Speck eingewickelt. Der Teig wird in einer ausgefetteten Pastetenform ausgelegt, dabei muss ein Rest für den Deckel aufgehoben werden.

Die Füllmasse wird zur Hälfte in die Form gefüllt, dann die übrig gebliebene Hähnchenbrust darauf gelegt und mit dem Rest der Füllung zugedeckt.

Die Teigränder werden angefeuchtet, der Deckel aufgelegt und angedrückt. Das Ganze wird mit dem Eigelb bestrichen. Mit einer Nadel werden Löcher eingestochen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Backofen (E: 200°C, G: Stufe 3) wird die Pastete etwa eine Stunde gebacken. Mit einem Holzstäbchen macht man die Garprobe: bleibt es trocken, ist die Pastete gar.

Sie kann dann aus dem Ofen genommen werden über Nacht abkühlen, aus der Form gestürzt und in Scheiben geschnitten werden. Angerichtet wird die Pastete mit Pflaumenmus, das mit einer Prise Zimt und Ingwer pikant abgeschmeckt wird.