

Pastete von Schweinefilet

Kategorien: Vorspeise, Pastete, Schwein, Metzgerei

Zutaten für: 1 Rezept

1		Schweinefilet
150	Gramm	Bauchspeck; in sehr duennen Scheiben
1/4	Ltr.	Sahne
1	Essl.	Pistazien
1	Bund	Thymian
1/2	Teel.	Poekelsalz
1	Teel.	Bio-Gemuesebruehe-Pulver
1	Prise	Nelken; gemahlen
1	Prise	Piment; gemahlen
1	Prise	Kardamom; gemahlen
	Etwas	Zitronenabrieb
		Pfeffer, Salz
		Butter

Anleitung:

Das Schweinefilet von Haut befreien und den dickeren oberen Teil und das duenn auslaufende Ende abschneiden. Das Filetmittelstueck mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten anbraten, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten weiter garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auskuehlen lassen. Die abgetrennten Fleischenden fein wuerfeln und mit Thymianblaettchen, Poekelsalz, Zitronenschale, Sahne, Gemuesebruehe-Pulver, Nelke, Piment und Kardamom in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit Pfeffer und Salz abschmecken, dann die Pistazien untermischen.

Das gebratene Filet der Laenge nach in feine Scheiben schneiden. Eine schmale Pastetenform oder eine Kastenform mit Alufolie auslegen. Darauf die duennen Speckscheiben auslegen und abwechselnd eine Schicht Farce und gebratenes Fleisch einschichten. Mit Farce abschliessen und alles mit Speck bedecken. Alufolie darueber geben und die Pastete im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und dick mit einer Zeitung umwickeln, so dass sie ganz langsam abkuehlt.

Nach dem Auskuehlen bis zum Verzehr im Kuehlschrank aufbewahren.

Quelle:

Von Vincent Klink
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann