

Chügelipastete

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

40 g	Weinbeeren
1 EL	Kirsch
1 EL	Cognac
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	Kalbsschulter
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Mehl
1 EL	Sonnenblumenöl
0.5 dl	Portwein
1 dl	Rotwein
1 dl	Madeira
2.5 dl	Bouillon
5 dl	gebundene Bratensauce
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
250 g	kleine Champignons
350 g	Kalbsbrätchügeli



Pastete

1	Ei
2	Bogen Seidenpapier
2	achteckig ausgewallte Blätterteige à 270 g

Zubereitung:

Weinbeeren mit Kirsch und Cognac marinieren. Zwiebel und Knoblauch hacken. Kalbsschulter in Würfel à 2 cm schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben. Im Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch begeben und mitbraten. Mit Port-, Rotwein und Madeira ablöschen und Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Bouillon, Bratensauce, Nelke und Lorbeerblatt begeben. 30–40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Weinbeeren, Champignons und Brätchügeli begeben und 10 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Pastete Ei trennen. Eine Schüssel à 18 cm Ø mit Seidenpapier füllen. Einen Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Einen Rand von ca. 3 cm abschneiden und beiseitestellen. Teigboden rundherum mit Eiweiss bestreichen. Papierhalbkugel daraufsetzen. Schüssel entfernen.

Zweiten Teig über das Papier legen. Teigränder gut aufeinanderdrücken und verschliessen. Überstehenden Teig abschneiden. Beiseitegestellten Teig mit Eiweiss bestreichen. Auf der Mitte des Pastetenhauses einen Ring à 6 cm Ø anbringen. Mit dem restlichen Teig Pastete verzieren. Pastete mit Eigelb bestreichen.

In der Ofenmitte 30 Minuten goldbraun backen. Pastete den angebrachten Ring entlang aufschneiden, Deckel abheben. Seidenpapier aufschneiden und sorgfältig entfernen. Pastete ca. 15 Minuten fertig backen. Füllung in die Pastete geben. Sofort servieren.