



P|r|b|r|e|l|e|t|
Gastronomie-Technik GmbH
René Kilmner



Krone der Kochkunst?

Die Mythen behaftete Geschichte der Pasteten, Terrinen und Galantinen reicht bis in die griechische Antike zurück. Sie handelt vom Aufstieg des rustikalen Brots der Armen zum monarchischen Prestigeobjekt par excellence, erzählt von Mogeleyen und perversen Vexierscherzen, aber auch vom Prototyp des seriellen Fastfood-Take-Aways nach Strassburger Vorbild. – Eine bewegte Geschichte mit durchaus politischer Tragweite.

TEXT: SIMON BÜHLER FOTOS: MARCEL STUDER

Die Pastete galt nicht immer als Krone der kulinarischen Schöpfung. Ihre Entstehung dürfte vielmehr auf die Entdeckung einer praktischen Konservierungsmethode zurückzuführen sein. Denn indem man das Fleisch von Schwein, Kalb, Geflügel und Fisch zu einer feinen Farce verarbeitete und in Teig einschlug oder in ein tönernes Gefäss gab und mit Gelees und Decksaucen luftdicht versiegelte, liess sich im Vorzeitalter von Tiefkühlfach, Vakuumbbeutel und Chemiekeule ein vorzüglicher Konservierungseffekt erzielen.

Einen hervorragenden Überblick über die Geschichte der Pastete und ihre unzähligen Untergattungen wie Terrine, Galantine, Mousses, sowie die internationalen Variationen wie Pies, Piroggen, Empanadas, Samosas und Dim Sums verschafft «Das grosse Pastetenbuch», erschienen im Verlag Gräfe und Unzer.

Bereits im 5. Jahrhundert vor Christus soll demnach ein Koch namens «Epainetos» – eine Art «Bocuse der Antike» – eine weitem beliebte Fleischpastete entwickelt haben. Sie bestand in

ihrer Urform aus einer Mischung von Fleisch, Blut, Honig, Käse, Essig und Würzkräutern. In jener Zeit wurden Pasteten auch während der Aufführung von Tragödien als beliebter Snack zwischen den Reihen verkauft. Aristoteles schildert, dass der Absatz an den langweiligen Stellen besonders hoch gewesen war, während gute Inszenierungen die Pastetenbäcker vergaulten.

Im Mittelalter hatte die Verwertung von minderwertigen Grundzutaten Hochkonjunktur. Die Pastete war dafür besonders beliebt, weil sie sich von aussen schön aufbrezeln liess und die feingehackte Farce das Alter des verwendeten Fleisches und Fisches einigermassen verheimlichen konnte. Das Ziel bestand darin, den ärgsten Verwesungsgeruch einzudämmen. Vielleicht nicht von ungefähr kursiert deshalb der folgende Witz: «Herr Wirt, Ihre Pasteten sind total ungeniessbar!» – «Ich bitte Sie, Verehrtester, ich habe schon Pasteten hergestellt, da waren Sie noch gar nicht auf der Welt!» – «Und warum servieren Sie das Zeug erst jetzt?»



Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten

Zutaten für 10 Personen

1100 g Poulet

Zutaten für Geflügelfond, Geflügelkarkassen (vom ausgelösten Poulet)

150 g Gemüsematignon
1 Gewürzsäcklein
100 g Weisser Kochwein
Kochsalz

Zutaten für Marinade

50 g Weisser Sherry oder Portwein
Pastetengewürz
Weisser Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Farce

150 g Pariertes Schenkelfleisch
150 g Vollrahm
40 g Weisser Sherry

Zutaten für die Einlage

30 g getrocknete Pflaumen
30 g getrocknete Aprikosen
20 g getrocknete Datteln
50 g Maraschino

Vorbereitung

- Das Poulet innen und aussen mit Küchenpapier sauber reinigen.
- Die Flügelspitzen und Fettdrüse weg-schneiden.
- Das Poulet auf beiden Seiten vom Rücken her bis zum Brustknochen aus-lösen.
- Die Karkassen vierteln und für den Geflügelfond verwenden.
- Die Schenkel- und Flügelknochen aus-lösen
- Das Schenkel- und Flügelfleisch von der Poulethaut lösen.
- Das Schenkelfleisch sehr gut dressieren (Sehnen und Fett), in kleine Würfel von ca. 3–4 mm Grösse schneiden und kühl stellen.
- Das Brustfleisch auf der gesamten Poulethaut verteilen.
- Eine Plastikfolie darauflegen und plattieren.
- Mit Sherry, Pastetengewürz und Pfeffer marinieren und kühl stellen.
- Früchte für die Einlage vierteln oder halbieren und in Maraschino marinieren.
- Volrahm bereitstellen
- Matignon schneiden und Gewürzsäcklein vorbereiten
- Geflügelfond herstellen.

Fertigstellen der Galantine

- Das Schenkelfleisch mit Vollrahm und Kochsalz im Kutter fein pürieren.
- Die Farce auf Eis abrühren und anschliessend durch ein Tamis streichen.
- Nochmals auf Eis abrühren und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Sherry.
- Die Einlage ohne Marinade in die Farce geben.
- Das vorbereitete Poulet mit Salz würzen und auf eine Plastikfolie legen.
- Die Farce in einen Dressiersack ohne Tülle einfüllen und auf das Poulet dressieren.
- Das Poulet zu einer Rolle formen, auf eine Alufolie legen und straff einrollen.
- Mit einer Nadel oder Zahnstocher stupfen und im Geflügelfond pochieren.
- Nach dem pochieren die Alufolie nochmals straff anziehen und wenn die Zeit vorhanden ist, die Galantine im Fond auskühlen lassen.

Tipps und Tricks

Beim Anrichten für eine kalte Platte kann das Endstück der Galantine mit gehackten Kräutern oder gerösteten Pistazien- und Pinienkernen paniert werden.

Bemerkung

- Kerntemperatur von 62° C
- Die Galantine kann auch im Kombi-steamer bei 75° C Raumtemperatur gegart werden. Es ist aber empfehlens-wert die Galantine im Geflügelfond zu pochieren. So erzielt man einen inten-siveren Geschmack.



Wir bedanken uns für die freundliche Gastfreundschaft in René Widmers Prorest-Kochakademie im Bahnhof Rafz. Der nächste zweitägige Pasteten-Kurs findet am 12. und 13. Dezember statt. Anmeldung und weitere Informationen:

**KOCHAKADEMIE
PROREST
GASTRONOMIETECHNIK AG**
Bahnhofstrasse 90
8197 Rafz
044 869 26 35
r.widmer@prorest.ch
www.prorest.ch



Die Pastetenbäcker des Mittelalters übten sich also vor allem in der Geschmacks-Maskierung, die mit dem «Vexieren» der Speisen einen Höhepunkt erlebte: Fisch-, Schinken- oder Rehbratenimitationen aus gehackten Feigen, Weinbeeren und Mandeln, die mit Gewürzen verfremdet wurden, waren keine Seltenheit. Insbesondere mit Galantinen, also mit ausgebeinten Tierkörpern, die wie ein Tierpräparat mit der eigenen oder einer fremdem Farce in die Ausgangsform zurückgestopft werden, liessen sich auch optisch die verrücktesten Kreationen realisieren. Umso verrückter, wenn zur Dekoration auch noch Federkleid, Kopf, Augäpfel und andere Körperteile der Originale verwendet wurden.

«Welches mögen die Gründe für diese Freude an fundamentaler Perversion sein?» wird im Buch «Kunstgeschichte des Backwerks» gefragt. Schuld an den geschmacklichen und optischen Verschleierungen hatten wohl auch die strengen Fastengebote der Kirche. Die extreme Formbarkeit von Pasteten kam dem Bedürfnis entgegen, die Einschränkungen zu unterlaufen. Pasteten in Form eines Spanferkels oder Rehbratens boten eine Art subversiven Trost, auch wenn sie nur mit einer Fischfarce gefüllt waren. Ähnliche Scherze waren mit keinem zweiten Küchenprodukt so gut zu treiben wie mit der Pastete. So wurde sie zum kulinarischen Kunstprodukt schlechthin.

Noch bis ins 17. Jahrhundert hinein waren Pasteten eine Speise der einfachen Leute, die an jeder Strassenecke feilgeboten wurden. In Strassburg waren die Pastetenbuden so beliebt, dass per polizeilichem Dekret eine Sperrstunde angeordnet wurde, um Auswüchse zu verhindern. Um 22 Uhr läutete deshalb eine spezielle Glocke am Münster das Ende der Pastetenfreuden ein.

Apropos Strassburg: Als Pastete der Pasteten gilt gemeinhin die «Pâté de foie gras», die getrüffelte Gänseleberpastete. Ihr Erfinder ist ein Strassburger Pastetenbäcker namens Jean-Pierre Clause. 1788, ein Jahr vor der französischen Revolution in die Dienste des damaligen elsässischen Gouverneurs Maréchal de Contades eingetreten, hatte Clause die Gelegenheit zu experimentieren und das berühmte Rezept zu kreieren. Die Pastete hiess damals noch «Pâte à la Contade». Typisch für die Zeit, schmückten sich die Machthaber gerne mit den Rezepten ihrer Köche. Wappen, Embleme und herrschaftliche Symbole aller Art zierten die Pasteten. Sie repräsentierten die Aufrechterhaltung und Ausübung von Macht, zugleich auch die Stabilität der monarchischen Gesellschaftsstruktur. Die Pastete wurde zum Aushängeschild und zur Königsdisziplin der konkurrierenden Spitzenköche.

Mehr noch: Mit Pasteten wurde auf Festmählern auch handfeste Tagespolitik betrieben. Den Höhepunkt bildete häufig ein Schwur auf die Pfauenpastete, die «Voeu du Patron». Nicht selten wurden durch solch mythische Pasteteide, von denen man sich Unbesiegbare versprach, Kriege eingeleitet. Lange Zeit nur privilegierte Speise des Adels wurden Pasteten nach langen Kämpfen mit dem erstarkenden Bürgertum zur Trophäe der siegreichen Bürgerschaft.

Noch heute werden Pasteten in aller Regel im festlichen Rahmen zelebriert und nicht reingehauen. «Casser la croûte», sagen die Franzosen zu Beginn der Schlemmereien, was sie mit dem Anschnitt der Teigkruste gleichsetzen. – Wir wünschen mit den vorgestellten Rezepten aus der Sammlung von René Widmer viel Vergnügen und gutes Gelingen.



Lachs-Zander-Terrine im Karottenmantel

Zutaten für 10 Personen

Für die Form auslegen

150 g grosse Karotten

Für die rohe Fischfarce

100 g Lachswürfeli
 150 g Zanderwürfeli
 2,5 g Vollrahm
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 Dill und Kerbel
 ? stk Limone
 40 g weisser Sherry

Einlage

100 g Lachsfilet ohne Fett (vom Rückenfilet)
 100 g Zanderfilet
 40 g Krautstielblätter
 2 g Mu-Er-Pilze oder Totentrompeten
 80 g Eierschwämme
 20 g Kochbutter
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

- Lachs- und Zanderfilet in 2 cm grosse Würfeli schneiden (Lachsfilet ohne Fett).
- Die Mu-Er-Pilze im Wasser einweichen und anschliessend waschen, eventuell schneiden.
- Eierschwämme rüsten und waschen.
- Die Pilze im Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, erkalten lassen.
- Dill und Kerbel zupfen und hacken.
- Limone auspressen und Sherry bereitstellen.
- Krautstielblatt blanchieren und in Eiswasser abkühlen.
- Die Karotten mit der Aufschnittmaschine, längs 2 mm dick aufschneiden und im Steamer oder Salzwasser knackig garen.
- Sofort im Eiswasser abkühlen.
- Die Terrinenform mit Wasser auspinseln und mit der Schlauchbeutel-Folie auslegen.
- Die Karotten gleichmässig in die Form legen.

Vorbereitung der Einlage

- Vom Lachsfilet das Fett wegschneiden.
- Das Zanderfilet längs halbieren.
- Beide Fische mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Das Lachsfilet in den Gewürzen panieren.
- Das Zanderfilet in blanchiertes Krautstielblatt einwickeln.

Zubereitung der Terrine

- Die kalten Fischwürfeli mit Vollrahm im Kutter mit Salz pürieren.
- Das Fischpüree durch das Tamis streichen und die Masse auf Eis kalt rühren.
- Die rohe Mousseline Farce mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und dem Alkohol parfümieren.
- Die Farce in den Dressiersack füllen, und ein wenig Farce in die mit Karotten ausgelegte Form dressieren. Mit einem heissen Esslöffel glattstreichen.
- Das Lachs- und Zanderfilet darauf legen und leicht andrücken.
- Die restliche Farce mit den Pilzen mischen und in die Terrinenform mit der Farce füllen.
- Mit den Karotten bedecken und im Kobisteamer poschieren.

Bemerkung

Form: 800 g Inhalt
 Ofentemperatur: 140° C (beim pochieren im Wasserbad)
 Kombisteamer: 70–75° C Raumtemperatur
 Kerntemperatur: 55–57° C



Wildpastete (Gratinfarce)

Paté de gibier- (Gratinfarce) – Wildpastete
Zutaten für 10 Personen

Pastetenteig

250 g Weissmehl
100 g Schweinefett
1 stk Vollei
6 g Kochsalz
ca. 80 g Wasser

Weitere Zutaten

100 g Spickspeck (zum Auslegen der Form)
200 g Portweingelee
50 g Eistreiche (halb Rahm und Eigelb)

Zutaten für die Füllung

100 g Rehfleisch
80 g Schweinshals
80 g Spickspeck
50 g Geflügelleber
50 g Golden-Delicious
20 g Eschalotten
4 stk Wachholderbeeren
4 stk weisse Pfefferkörner
1 stk Lorbeerblatt
20 g Cognac
20 g Portwein
50 g Fleischglace
100 g Vollrahm

Einlage

20 g Schinkenwürfeli
10 g Pistazien
10 g Pinienkerne
5 g getrocknete Herbsttrompeten
50 g Erdnussöl
100 g Rehfilet (Einlage)

50 g Spickspeck
Kochsalz und Pfeffer aus der Mühle
150 g Portweingelee

Vorbereitung

- Pastetenteig herstellen (Weissmehl mit Farbstoff verreiben, Vollei, Wasser und Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Eventuell etwas weniger Wasser verwenden. Je nach Klebergehalt braucht es weniger Wasser.)
- Pastetenform mit Erdnussöl einfetten.
- Pastetenteig herstellen und kühlen.
- Spickspeck anfrieren und mit der Aufschnittmaschine 1–2 mm dick anschneiden.
- Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Erdnussöl kurz anbraten.
- Auskühlen lassen und mit Spickspeck einwickeln.
- Fleischzutaten für die Füllung in 3 mal 3 cm grosse Würfel schneiden.
- Geflügelleber parieren (Gallenresten) und zu den Fleischzutaten geben.
- Mit Cognac, Portwein und den Gewürzen 2 Stunden marinieren.
- Golden-Delicious und Eschalotten emincieren, parieren und im Butter andünsten.
- Pinienkerne und Pistazienkerne in Butter rösten.
- Schinken in Brunoise schneiden.
- Eistreiche bereitstellen.
- Kamine aus Alufolie herstellen.
- Ofen einschalten (240° C)
- Fleischwolf zusammensetzen (H3-Scheibe).

Zubereitung der Pastete

- Das Fleisch aus der Marinade nehmen.
- Erdnussöl stark erhitzen und die Zutaten für die Füllung (ausser der Geflügelleber) einige Sekunden darin anbraten.
- Das Fleisch mit der Geflügelleber durch den Fleischwolf treiben.
- Bratensatz mit der Marinade ablöschen. Fleischglace und Rahm zugeben und alles um die Hälfte reduzieren.
- Zur Füllung geben und im Kutter mixen.
- Die Einlage (ausser Rehfilet) zugeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Die Form mit Pastetenteig auskleiden und mit dünn geschnittenem Spickspeck auslegen.
- Mit der fertigen Füllung die Form halb ausfüllen, das Rehfilet darauf legen und leicht andrücken.
- Mit der Farce die Form ca. 2 cm unter dem Rand der Form einfüllen.
- Mit Spickspeck bedecken und mit einem Teigdeckel abschliessen. Dampföcher anzeichnen und bei 240° C im Ofen 10 Minuten anbacken. Dampföcher ausschneiden, 10 Minuten bei 220° C fertig backen. 10 Minuten abstehen lassen und mit etwas Portweingelee auffüllen.
- Wenn die Pastete erkaltet ist mit Gelee auffüllen.

Bemerkungen

Form: Inhalt 800 g/Pastetenform
Ofentemperatur: 240° C/200° C
Kerntemperatur: 60° C