

Rezept

Kartoffel-Kräuter-Pastete

Ein Rezept von Kartoffel-Kräuter-Pastete, am 25.04.2024

Zutaten

450 g TK-Blätterteig (6 Platten)	700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Räucherspeck	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 große Handvoll Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, 1-2 Stängel Estragon)	1 EL Butter
Salz	250 g saure Sahne
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
Mehl zum Arbeiten	1 Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø; 12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig aus der Packung nehmen, Mehl abbürsten und einmal zwei Drittel der Teigplatten (4 Stück) und einmal ein Drittel (2 Stück) aufeinanderlegen. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Speck in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden – sie sollten 6-8 EL ergeben.
2. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und leicht trocken tupfen. Butter in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen, darin bei mittlerer Hitze Speck, Zwiebel und Knoblauch andünsten, der Speck soll dabei nur ganz leicht bräunen. Die Kartoffeln unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den größeren Teigplattenstapel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 cm größer als die Form rund ausrollen bzw. rund zurechtschneiden. Tarteform mit kaltem Wasser ausspülen (nicht abtrocknen), das Mehl vom Teig abwischen und die Teigplatte in die Form legen, sodass sie leicht über den Rand hinauslappt. 3 EL saure Sahne zu den Kartoffeln geben und mit Frühlingszwiebeln und Kräutern unterrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, dann alles gleichmäßig auf den Teig verteilen. Das Ei trennen. Die Teigränder nach innen über die Füllung klappen und mit Eiweiß bepinseln.
4. Aus den übrigen Teigplatten einen Kreis in Formgröße ausrollen bzw. zurechtschneiden, in die Mitte des Teigkreises ein Loch von ca. 3 cm Ø schneiden. Teig auf die Füllung legen, dabei gut auf den eingeklappten Teigrändern des Bodens festdrücken. Aus einem kleinen Stück Backpapier eine Rolle formen und als Kamin in das Loch in dem Teigdeckel stecken. Das Eigelb verquirlen und die Pastete damit bestreichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Übrige saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. Pastete aus dem Ofen nehmen und die Sahne durch den Papiertrichter in die Pastete gießen. 3-5 Min. stehen lassen, dann aufschneiden und heiß servieren, am besten mit einem knackig frischen Salat.