

Rezept

Feine Kalbsleberpastete

Ein Rezept von Feine Kalbsleberpastete, am 01.10.2023

Zutaten

600 g Kalbsleber	400 g Kalbfleisch
200 g fetter Speck	2 trockene Brötchen
10 g getrocknete Steinpilze	1 mittelgroße Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	100 g Sahne
2 Eier	Salz
Pfeffer aus der Mühle	je 1 gute Msp. Piment und Muskatnuss
2 TL getrockneter Thymian	2 TL Sonnenblumenöl
1-2 TL Pfefferkörner und 2 frische Thymianzweige zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 GLÄSER À 200 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Leber, Fleisch und 200 g Speck grob würfeln, dabei Häutchen und Sehnen sorgfältig entfernen. Alles 2 Std. im Tiefkühlfach frosten. Brötchen und Pilze getrennt einweichen. Die Brötchen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
2. Zwiebelwürfel, Petersilie und die gefrosteten Zutaten mit den Brötchen vermischen und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Sahne unterrühren. Die Pilze abtropfen lassen und fein hacken. Die Eier verquirlen und mit den Pilzen unter die Masse ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Piment, Muskat und den Kräutern herzhaft abschmecken.
3. Die sorgfältig gereinigten Gläser mit Öl auspinseln und mit der Pastetenmasse bis 1 cm unter den Rand füllen. Die Oberfläche mit Pfefferkörnern und Thymian garnieren. Die Gläser verschließen.
4. Die Fettpfanne des Backofens mit zwei Lagen Küchenpapier belegen und die Gläser daraufstellen. Das Blech bis unter den Rand mit warmem Wasser füllen und in die Backofenmitte stellen. Den Ofen auf 160° schalten und die Pastete 1 1/2 Std. garen und einkochen. Die Gläser dann aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.