

Rezept

Gemüse-Steinpilz-Pastete

Ein Rezept von Gemüse-Steinpilz-Pastete, am 28.06.2026

Zutaten

220 g Mehl	100 g kaltes Gäneschmalz
5 Eier (L)	Salz
2 EL Weißweinessig	500 g Schwarzwurzeln
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Möhre
100 g Lauch	2 TL Butter
100 g würziger Comté (franz. Hartkäse)	10 g getrocknete Steinpilze
2 EL Speisestärke	6 Zweige Thymian
Pfeffer	1 Eigelb (L)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 1,5 l Inhalt (16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Schmalz, 1 Ei und ½ TL Salz zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen in einer Schüssel Wasser und Essig mischen. Schwarzwurzeln schälen (dabei Einweghandschuhe tragen), in 4 cm lange Stücke schneiden und sofort in das Essigwasser legen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Schwarzwurzeln und Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 Min. garen. Anschließend abgießen, auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdämpfen lassen, fein zerstampfen und die Masse abkühlen lassen.

3. Möhre schälen, putzen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und fein würfeln. 2 TL Butter zerlassen, Möhre und Lauch mit 1-2 Prisen Salz und 2-4 EL Wasser hinzugeben und 3 Min. dünsten. Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Käse fein reiben. Steinpilze im Blitzhacker fein mahlen.

4. Schwarzwurzel-Kartoffel-Püree, Stärke und 4 Eier glatt verrühren. Käse, Möhre, Lauch und Pilzpulver unter das Püree heben. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken und zum Püree geben. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Ofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform fetten, mit Mehl ausstäuben. Drei Viertel vom Teig 2-3 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, passende Rechtecke für Boden und Wände der Form ausschneiden. Die Form damit auslegen und die Püremasse einfüllen und glatt streichen.

6. Aus dem übrigen Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie einen Deckel ausrollen und aus dem Deckel drei kleine Herzen ausstechen. Teigplatte auf die Masse legen und an den Rändern festdrücken. Eigelb verquirlen und die Pastetenoberfläche damit einstreichen. Herzen auf den Deckel setzen, mit Eigelb bestreichen. Pastete im Ofen (unten, Umluft 160°) 75 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Pastete in Scheiben schneiden. Dazu passt ein gemischter Salat.