Rezept

Klassische Wildpastete

Ein Rezept von Klassische Wildpastete, am 01.06.2025

Zutaten

2	Schalotten
250 g	Reh- oder Hirschfleisch (aus der Keule)
5	Wacholderbeeren
3/4 TL	getrockneter Thymian
¼ TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 TL	Salz
100 ml	Rotwein (z. B. Bordeaux)
1	Eiweiß (Größe S)
100 g	Geflügellebern
200 g	grüner Speck in dünnen Scheiben
20 g	schwarze Trüffel (nach Belieben)
1 EL	Butter
150 g	mageres Schweinefleisch (z. B. Rücken oder Schulter)
1 TL	Wildgewürz
1/2 TL	gehackter Rosmarin
1	Lorbeerblatt
	je ¼ TL grob gemahlener weißer und schwarzer Pfeffer
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Sahne
150 g	grüner Speck am Stück
20 g	Pistazienkerne
	Lorbeerblätter, Thymian und Wacholder zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PASTETENFORM (¾ L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und klein würfeln. Butter in einem Pfännchen schmelzen und die Schalotten darin glasig andünsten, ohne dass sie dabei bräunen; abkühlen lassen. Fett und Sehnen von beiden Fleischsorten abschneiden und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Wacholderbeeren zerquetschen und mit Wildgewürz, Kräutern, Orangenschale, Lorbeerblatt, Schalotten, Salz, Pfeffer, Fleisch und Wein in einer Schüssel mischen. Toastbrot in Stücke schneiden, untermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen und alles im Kühlschrank 12 Std. oder über Nacht marinieren.

2. Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, eventuell die Flüssigkeit, die sich abgesetzt hat, abgießen. Eiweiß und Sahne untermischen, alles gründlich durchrühren und durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker so fein wie möglich pürieren. Wieder kalt stellen. Lebern und den grünen Speck am Stück in kleine Stücke schneiden und mit Fleischwolf oder Blitzhacker zu einer cremigen, glatten Masse verarbeiten, ebenfalls kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pastetenform an Boden und Rändern mit den Speckscheiben auslegen. Pistazien grob hacken, eventuell die Trüffel in Würfelchen schneiden und alles mit der Fleisch- und der Lebermasse mischen. Sorgfältig rühren, damit sich alles schön zu einer Creme verbindet. In die Form füllen, glatt streichen und mit Speckscheiben belegen. Eventuell noch Lorbeerblätter, Kräuterzweige und Wacholderbeeren auflegen. Die Form mit einem Deckel verschließen.

4. Die Terrine in einen ausreichend großen Bräter stellen und so viel (kochend-)heißes Wasser dazugießen, dass sie zu circa zwei Dritteln im Wasser steht. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fett an den Rändern sollte fest werden. Ist noch Flüssigkeit in der Form, diese abgießen und die Terrine im Kühlschrank 6-8 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.