

Rezept

Wildpastete mit frischem Feldsalat

Ein Rezept von Wildpastete mit frischem Feldsalat, am 29.05.2023

Zutaten

500 g Reh- oder Hirschkalbfleisch	300 g Schweinenacken
400 g grüner Speck	25 g getrocknete Pilze
2 TL Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)	1/4 TL gemahlener Piment
8 Wacholderbeeren	1 Bund Suppengrün
1 TL Butterschmalz	250 g Jungrindleber
2 Eier	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
50 g Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PASTETENFORM (1 1/2 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Wildfleisch, den Schweinenacken und den grünen Speck grob würfeln. Speck in einem Topf auslassen und die Fleischwürfel darin anbraten. Mit 1/2 l kaltem Wasser, den Pilzen, der Steinpilzhefebrühe, Piment und Wacholderbeeren 1 Std. köcheln lassen.
2. Zwischenzeitlich das Suppengrün putzen, würfeln und zum Fleisch geben. Weitere 20 Min. köcheln. Pastetenform mit Butterschmalz fetten.
3. Das Gekochte abkühlen lassen. Mit dem Schmorfond, der Leber und den Eiern in der Küchenmaschine portionsweise pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In die Form füllen und im Backofen (unten) bei 150° 50 Min. garen. Kühl gestellt 24 Std. ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Walnusskernen belegen.