

Klassische Fleischfüllungen

Was die Großmutter noch wusste, 27.08.06
Folge 324 Erstaussstrahlung 19.09.04

Im kulinarischen Lexikon heißt es: "Farce oder Füllung" ist mehr oder weniger eine fein gehackte oder sonst zerkleinerte aromatische Masse aus rohen oder gekochten Produkten zum Füllen von Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Pasteten, Terrinen usw.

Wir möchten Ihnen zeigen, wie das Aroma der Speisen verfeinert werden kann und wie einfache Fleisch- oder Fischarten durch eine Füllung zur Delikatesse werden.

Gefülltes Poulet

Zutaten:

1 Poulet oder Hähnchen
50 g Butterfett
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
2 Nelken

Füllung:

100 g Toastbrot
100 ml Milch
1 Zwiebel (fein gehackt)
30 g Butter
1 Bund Petersilie (gehackt)
50 g Speckwürfel
100 g Geflügelleber (gehackt)
1 Ei
Salz
Pfeffer

Sauce:

150 ml Hühnerbouillon
1 TL Mehl
1 TL Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Füllung die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen. Zugedeckt ziehen lassen.

In heißer Butter Zwiebeln, Petersilie und Speckwürfel angehen lassen. Die Geflügelleber dazu geben und mitdämpfen. Den Topf vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen. Das Ei darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Poulet mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Geflügelfarce füllen. Zunähen. Mit dem Rücken nach unten in eine Kasserolle legen.

Eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazugeben und mit heißem Butterfett übergießen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen. Das Poulet ist gar, wenn sich zwischen Schenkel und Hüftgelenk leicht durchstechen lässt. Danach das Geflügel aus der Kasserolle nehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit Bouillon lösen, aufkochen lassen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einer Mehlbutter (1 TL Butter und 1 TL Mehl miteinander verkneten) binden und mit dem Geflügel servieren.

Rinderfilet "Wellington"

Zutaten:

800 g Rinderfilet (Mittelstück)

Salz

Pfeffer

60 g Butterfett

Farce:

1 EL Butter

1 Zwiebel

1 kleiner Bund Kräuter (Petersilie, Koriander, Thymian)

100 g Champignons (blättrig geschnitten)

100 g gekochter Schinken (feine Würfelchen)

100 g Kalbsleber (fein gehackt)

100 g Bratwurstbrät

1 EL Mehl

100 ml Milch

3 EL Sherry

Salz

Pfeffer

1 rechteckige Platte Blätterteig (ca. 30 x 40 cm)

1 Eigelb

Zubereitung:

Das Filet mit Pfeffer bestreuen und in dem heißen Butterfett anbraten. Danach erkalten lassen.

In der heißen Butter Zwiebel und die Kräuter dämpfen. Die Champignons und die Schinkenwürfelchen dazugeben und mitdämpfen. Zum Schluss die Kalbsleber kurz darin angehen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und das Bratwurstbrät darunter arbeiten.

Milch und Mehl in einem Töpfchen vermischen, auf das Feuer stellen und unter Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Diese Creme in die Füllung mischen. Mit Sherry verfeinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig auf einem Arbeitsbrett ausbreiten. In die Mitte 1/3 der Füllung geben. Das abgekühlte Filet darauf legen und den Rest der Füllung an den Seiten und auf dem Filet verteilen. Den Blätterteig über dem Filet zusammenlegen. In die Mitte einen "Kamin" (ein kleines Loch) drücken, damit der Dampf während des Garens entweichen kann. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen.

Nochmals für 10 Minuten kalt stellen und dann in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Das Filet sollte beim Aufschneiden noch rosa sein.

Anstatt Rindsfilet kann auch Roastbeef oder Hüfte oder aber auch ein Schweinefilet verwendet werden.

Geflügelpastete

Zutaten:

2 runde Blätterteigböden (für Springform)
1 Hähnchen
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
20 g Butter
100 g Champignons (blättrig geschnitten)
2 Schalotten oder 1 Zwiebel (fein gehackt)
1 kleiner Bund Petersilie (gehackt)
Salz
Pfeffer
1 Eigelb

Zum Binden:

200 ml Hühnerbouillon (Kochbrühe)
1 TL Kartoffelmehl
100 ml Sahne

Zubereitung:

Das Huhn in Salzwasser mit Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt aufsetzen und weich kochen. Danach abkühlen lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.

In heißer Butter Schalotten, Petersilie und Champignons angehen lassen und zum Hühnerfleisch geben. Das Kartoffelmehl in der Sahne auflösen und in die Hühnerbouillon rühren. Diese Creme gut mit der Füllung vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In eine eingefettete Springform einen Blätterteigboden legen, dabei den Rand hoch ziehen. Die Füllung darauf verteilen. Den zweiten Blätterteigboden darauf legen. Die mit Wasser befeuchteten Ränder gut zusammendrücken.

In die Mitte der Pastete ein bis zwei "Kamine" (kleine, runde Öffnungen) schneiden, damit der Dampf abziehen kann. Die Pastete mit Eigelb bestreichen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Pastete nach Hausfrauenart

Zutaten:**Quarkteig:**

150 g Mehl (Typ 405)

1 TL Salz

150 g Magerquark (mit Gabel zerdrückt)

150 g Butter (Flocken)

Füllung:

500 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Butter

1 Zwiebel (fein gehackt)

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

1 kleiner Bund Petersilie (gehackt)

Majoran

Salz

Pfeffer

3 gekochte Bratwürste (gehäutet)

1 Quarkteig (30 x 40 cm)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazugeben, eine Vertiefung machen, den Quark hineingeben und die Butter ringsum streuen. Mit einem Suppenlöffel (nicht von Hand!) zu einem Teig verarbeiten, der sehr zart und geschmeidig ist. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

Für die Füllung die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Petersilie in heißer Butter angehen lassen, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Mit dem rohen Hackfleisch vermischen, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Den Quarkteig in eine Kastenform füllen, dabei die Ränder so hoch ziehen, dass sie auf der Füllung übereinander geschlagen werden können. Auf den Teigboden die Hälfte der Hackfleischmasse füllen.

Darauf die enthäuteten Bratwürste legen und mit dem Rest der Hackfleischmasse bedecken.

Den Quarkteig über der Hackfleischmasse zusammenschlagen und gut andrücken, desgleichen die Seitenstücke. In die Mitte ein bis zwei "Kamine" (kleine, runde Öffnungen) schneiden, damit der Dampf während des Garens abziehen kann. Die Pastete mit Eigelb bestreichen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bis 45 Minuten backen.

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten:

Füllung:

3 trockene Brötchen

1/8 l Milch

1 Zwiebel (fein gehackt)

Petersilie (gehackt)

3 Eier

100 g Kalbsbrät (Fleischteig für Wurst)

Salz

Pfeffer

Majoran

Muskatnuss

Braten:

1 Kalbsbrust (vom Metzger vorbereitet zum Füllen)

Butterfett

3 Karotten

2 Zwiebeln

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

Fleischbrühe

Zubereitung:

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit kochender Milch übergießen. 30 Minuten ziehen lassen.

In heißem Butterfett die Zwiebel und die Petersilie dämpfen und zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ganze zusammen mit Eiern und Brät zu einem Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Die Kalbsbrust mit dieser Masse füllen (zu viel Füllung bringt die Brust beim Braten zum Platzen). Die Öffnung mit einer Stopfnadel und Zwirn fest zunähen.

Die Kalbsbrust im heißen Butterfett von allen Seiten anbraten. Nach etwa 10 Minuten Karotten und die halbierten und mit Lorbeerblatt und Nelken gespickten Zwiebeln dazugeben. Mit einer Tasse Fleischbrühe ablöschen. Kasserolle zudecken und ca. 90 Minuten in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft übergießen. Wenn er eingekocht ist, etwas heißes Wasser oder heiße Brühe nachgießen.

Nach 90 Minuten den Deckel herunternehmen und die Kasserolle noch so lange im Backofen lassen, bis sich auf der Oberfläche der Brust eine appetitliche Kruste gebildet hat (ca. 10 Minuten). Den Bratensaft eventuell mit etwas Mehl binden. Mit Nudeln servieren.

Pfälzer Saumagen

für 8 bis 10 Personen

Zutaten:

1 mittelgroßer oder 2 kleine Magen (gereinigt beim Metzger besorgen)
1 1/2 kg rohe Kartoffeln (Würfeln)
300 g Lauch (dünne Ringe)
150 g Zwiebeln (Würfeln)
500 g magerer Schweinebauch (Würfeln)
500 g mageres Schweinefleisch (Würfeln)
375 g mageres Schweinehack
2 Eier
100 g Butter
Petersilie
etwas Bohnenkraut
Salz
Pfeffer
Majoran

Zubereitung:

1 EL Butter in einem großen Topf zerlassen, darin die Zwiebeln, den Lauch und die Kartoffeln leicht andünsten und ca. 15 Minuten schmoren lassen; beachten, dass die Kartoffeln nicht anbräunen. Auskühlen lassen.

Schweinebauch, Schweinefleisch, Hack mit den Gewürzen und den Eiern gut vermengen, dann das gedünstete Gemüse untermischen. Kräftig abschmecken, da die Gewürze beim Sieden etwas nachlassen.

Die fertige Füllung in den Magen geben; darauf achten, dass der Magen nicht zu stark gefüllt ist. Den Magen an den Öffnungen mit einer Kordel zubinden und eingebunden in ein Mulltuch in siedendem Salzwasser -bedeckt- ca. 1,5 Stunden garen.

Beachten!

Das Wasser darf nicht kochen während des Garprozesses, damit der Magen nicht platzt.

Magen herausnehmen, mit flüssiger Butter bestreichen und im Backofen goldgelb werden lassen. Darauf achten, dass der Magen nicht anbäckt.