

Wildschweinpastete mit Curry-Bratkartoffeln und Kräuter-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/wildschweinpastete-mit-curry-bratkartoffeln-und-kräuter-sauce/

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Wildschwein aus der Keule oder den Blättern
- 250 g Mett oder Schweinefleisch
- 2 Eier
- 250 g Tomaten
- 200 g Schmand
- 100 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- Lorbeer
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Zimt
- 1-2 EL Meerrettich
- Semmelbrösel

Zubereitung:

Beide Fleischsorten durch den Fleischwolf drehen und miteinander vermischen.

Tomaten blanchieren, häuten, halbieren und die Kerne entfernen, anschließend würfeln. Gewürzgurken fein würfeln, Zwiebel fein schneiden. Gewürze im Mörser zerstoßen, Lorbeerblätter zerbröseln. Eier und Schmand zum Fleisch dazugeben. Dann Tomatenstücke, Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel sowie die zerstoßenen Gewürze dazugeben. Mit Muskat und Meerrettich würzen. Je nach Geschmack eine Prise Zimt dazugeben, das Gewürz hat einen sehr intensiven Geschmack. Alles gut miteinander vermischen. Die Zugabe von Semmelbröseln machen das Ganze zu einer geschmeidigen Masse.

Die Fleischmasse in eine feuerfeste Form füllen. Bei 200°C ca. 50 - 60 Minuten im Backofen (Umluft 160°C) garen.

Für die Kräuter-Sauce:

- Je 1 Bund frische Kräuter wie Dill, Petersilie, Kresse, Basilikum, Estragon, Thymian und Schnittlauch
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Joghurt
- Saft von 1-2 Zitronen

- 2 EL Remoulade
- 1 TL Senf
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich
- 1 TL Zucker
- ½-1 TL Salz
- 3 EL Kräuternessig

Zubereitung:

Crème fraîche und Joghurt vermischen. Den Essig dazugeben, mit Zitronensaft, Remoulade, Senf, Zucker und Salz abschmecken. Meerrettich dazugeben, das Ganze nochmals abschmecken. Am Schluss die Kräuter fein hacken und dazugeben.

Für die Curry-Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1-2 EL Curry
- etwas Salz
- Öl oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Dann schälen, in kleine Würfel schneiden und in genügend Fett ohne sonstige Zugaben wie Zwiebeln oder Speck knusprig anbraten. Erst zum Schluss salzen und den Curry dazugeben. Den Curry nicht mitbraten!

Rezept aus dem Kloster Wienhausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 19.8.2018