



Brioche-Pasteten mit Kalbsleberwurst

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Teig

75 ml Milch
10 g Hefe
1 EL Zucker
60 g Butter, weich
1 Ei
Prise Salz
200 g Mehl (Type 550)

Sowie

1-2 Äpfel
2 Schalotten
2 EL Zucker
20 ml weißer Balsamico-Essig
2 Stiele Majoran
3 Stiele Petersilie
½ TL rosa Pfeffer
2 EL grober Dijon-Senf
150 g Kalbsleberwurst
100 g Kalbshackfleisch
1 Ei
1 Eigelb

Zubereitung (45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Milch lauwarm erhitzen und die Hefe mit etwas Zucker darin lösen. Einige Minuten aktiv werden lassen. Mit Butter, Ei, einer Prise Salz und einem Teil des gesiebten Mehls zu einem noch sehr feuchten Vorteig vermischen und etwas quellen lassen,

Das übrige Mehl einarbeiten und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Die Äpfel und Schalotten schälen und fein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, Äpfel und Schalotten dazugeben und mit Essig ablöschen. Majoran und Petersilie grob hacken und dazugeben, genauso wie grob angestoßenen rosa Pfeffer und groben Senf. Alles in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Anschließend Leberwurst, Hackfleisch und Ei dazugeben und gründlich durchkneten, bis eine Bindung entsteht.



Den Briocheteig in vier Portionen teilen und gleichmäßig ausrollen. Die Fladen zunächst mit Senf bestreichen, dann die Wurstmasse draufgeben und den Teig zu geschlossenen Kugeln formen. In Servierringe oder eine gefettete Muffinform geben und etwa fünfzehn Minuten aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und 20 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen, bis die Pasteten goldbraun sind.

Nährwerte pro Portion:

466 kcal – 18 g Fett – 20 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate