

Terrinen und Pasteten

Phasenrezepte



Phasenrezepte

TERRINEN UND PASTETEN

Gemüseterrine

Kartoffelterrine

Kürbisterrine

Peperoniterrine

Spargelterrine

Polentatterrine

Fischterrine

Geflügelterrine

Wildpâté

Broccolipastete

Tomatenpie

Pilzpastete

Fleischpastete

Birnenterrine

Crème-fraîche-Terrine

Nougatterrine

Das Zubereiten von Terrinen und Pasteten wird oft als zu aufwändig und zu kompliziert gefürchtet. Zu Unrecht. Mit wenigen Kniffen und einer einfach verständlichen Anleitung ausgerüstet, gehts Step by Step ans Werk. **Überraschend leicht.**

Die Vielfalt an Formen, in denen sich Terrinen und Pasteten präsentieren, zeigt sich auch in ihrem Inhalt. Da werden Gemüse, Früchte, Getreide, Pilze, Fisch, Fleisch, Milchprodukte kombiniert und lagenweise ein-

GLOSSAR

AUSBUTTERN Die Form wird mit weicher/flüssiger Butter ausgestrichen, damit die Terrine/Pastete beim **Stürzen** nicht an der Form kleben bleibt. Wird die Form mit Backpapier **ausgelegt**, sorgt ein wenig Butter dafür, dass das Papier nicht verrutscht.

AUSKLEIDEN/AUSLEGEN Die Form wird mit Klarsichtfolie ausgekleidet oder mit Backpapier ausgelegt, um das **Stürzen** oder Herausheben der Terrine/Pastete zu vereinfachen. Mit der über den Formrand hinausragenden Folie/Papier kann die Terrine ausserdem zugedeckt werden, bspw. zum Kühlstellen.

– Klarsichtfolie: Form mit Wasser ausspülen, dann mit Folie auskleiden, Folie mit einem Tuch glatt streichen und gut andrücken.

– Backpapier: Form **ausbuttern**, dann mit Papier auslegen (ohne Stirnseiten).

Traditionell werden zum Auslegen von Formen auch sehr dünn geschnittene Spickspeck-Tranchen verwendet.

BINDUNG Macht die **Farce** (schnitt-)fest. Sie entsteht durch fleisch- oder fischeigenes Eiweiss, Eier, Stärke, Gelatine, Agar Agar und Gefrieren.

Die Angabe in den Rezepten, Zutaten «eiskalt» zu verwenden, unbedingt beachten, denn oft ist die konsequente Kühlung für eine einwandfreie Bindung massgebend.

CUTTER Nicht zu verwechseln mit dem Mixer, als Alternative zum **Fleischwolf** einsetzbar. Der Cutter hat ein schnell drehendes, sehr scharf geschliffenes Messer. Zum Zerkleinern müssen die Fleisch- oder Fischstücke gut gekühlt sein, gecuttet wird ohne Zugabe von Flüssigkeit, meistens portionenweise. Beim Cutter besteht die Gefahr, dass die **Farce** zu lang/zu fein gecuttet wird und sich dabei erwärmt.

FARCE Fein gehackte oder pürierte Füllung oder Guss. Sie bildet fast immer den Hauptbestandteil von Terrinen und Pasteten und wird mit oder ohne **Einlage** in die Form gefüllt.

FLEISCHWOLF Handbetriebenes Gerät oder Aufsatz zu Küchenmaschinen. Mit dem Wolf können Fleisch und Fisch durch entsprechende Lochscheiben feiner oder gröber zerkleinert werden. Gegenüber dem **Cutter** hat er den Vorteil, dass sich die **Farce** nicht erwärmt, Sehnen, Knorpel, Gräten in der Lochscheibe hängen bleiben und auch grössere Mengen rasch verarbeitet werden können.

FORMEN Für **Terrinen** gibt es unzählige Formen, aus Porzellan, Steingut, Gussmetall, eher länglich, in rechtwinkliger, dreieckiger oder halbrunder Form, schlicht oder verziert, mit und ohne Deckel. Wenn die Form nicht als zusätzliches Schaustück in Erscheinung tritt, erfüllen auch passende Blech- und Einwegformen oder Vorratsbehälter aus Kunststoff ihren Zweck, zum Zudecken kann Alufolie verwendet werden. Für **Pasteten** gibt es spezielle zerlegbare Formen, es eignen sich aber auch einfache Cakeformen.

In den Rezepten wurden verschiedene Formen verwendet. Bei der Wahl der Form ist vor allem auf die richtige Grösse (Inhalt) zu achten.

FÜLLHÖHE Terrinen und Pasteten gehen nicht auf und dürfen deshalb randvoll in die Form gefüllt werden.

KERNTEMPERATUR Unterschiedliche Kochherde und Backöfen ergeben leicht abweichende Gar- und Backzeiten. Ein Fleischthermometer hilft, die erforderliche Kerntemperatur der Terrine/Pastete sicherzustellen.

MISE EN PLACE Besonders vorteilhaft bei der Zubereitung von Terrinen und Pasteten, wo präzises, zügiges Arbeiten erforderlich ist. Heisst – alles griffbereit zurechtlegen: Den Arbeitsbereich mit den benötigten Küchengeräten und Hilfsmitteln ausstatten. Die Zutaten nach Angaben im Rezept abmessen, vorbereiten und bereitstellen.

STÜRZEN Eine **ausgebutterte, ausgekleidete** oder **ausgelegte** Form erleichtert das Stürzen oder Herausheben der fertigen Terrine/Pastete. Wo notwendig, zusätzlich mit einem Messer sorgfältig vom Formrand lösen. Bei gekühlten Terrinen kann die Form auch kurz in heisses Wasser getaucht oder mit einem feuchten, heissen Tuch umwickelt werden.

TERRINEN **Farce** mit oder ohne **Einlage**, in einer Form im heissen **Wasserbad** im Ofen gegart oder gekühlt/gefroren. Pikant oder süß. Warm oder kalt serviert.

TIMING Kalt servierte Terrinen und Pasteten sind ideal zum Vorbereiten und werden am besten bereits am Vortag zubereitet. Sie sind dann richtig gut durchgekühlt und lassen sich erst noch besser schneiden.

TRANCHIEREN Für einen sauberen Schnitt ein langes Messer mit scharfem Wellenschliff verwenden (nicht das Brotmesser, Brotkrusten machen Klingen stumpf). Zum Schneiden das Messer mit wenig Druck zügig hin und her ziehen. Auch Elektromesser sind hilfreich.

WASSERBAD Zum Garen von Terrinen im Ofen. Eine flache Ofenform mit so viel Wasser füllen, dass die Terrinenform zu 2/3 im Wasser steht. Wasserbad in den (meistens) 150 °C heissen Ofen stellen, es muss zum Garen der Terrine von Beginn an kochend heiss sein.

GEMÜSE-TERRINE



GEMÜSE-TERRINE

Gemüse-Terrine

Für 1 Form von ca. 5 dl Inhalt

Klarsichtfolie
Backpapier

1 Stängel Bleichlauch,
in lange Streifen geschnitten
600 g Tomaten, enthautet, entkernt
800 g gelbe Peperoni
4 g Agar Agar (z. B. von Morga),
ca. 4 gestrichene Mokkalöffel
Salz, Pfeffer

Einlage:
150 g Pouletbrust,
in breite Streifen geschnitten,
à point gebraten

Garnitur:
Halbfettquark
wenig Milch
Basilikumblätter
Salz, Pfeffer
Alfalfa-Sprossen
Rapsöl

Tipp:

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel

Vorbereitung:



- 1**
Form mit Wasser ausspülen.
Mit Folie auskleiden, mit
einem Tuch gut andrücken.
Kühl stellen.



- 2**
Lauch in Salzwasser blan-
chieren. Herausheben, sofort
in Eiswasser abschrecken.
Zum Trocknen auf einem Tuch
auslegen.



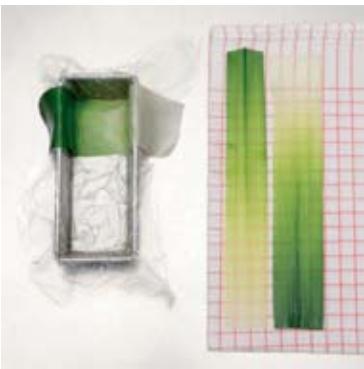
- 3**
400 g Tomaten abwägen
und mixen.



- 4**
Peperoni auf ein mit Backpapier
belegtes Blech geben. Im
oberen Teil des auf 220 °C vor-
geheizten Ofens bei Oberhitze
ca. 20 Minuten grillieren, bis
die Haut schwarze Blasen wirft.
Auskühlen lassen, enthäuten.

GEMÜSE-TERRINE

Zubereitung:



1

Lauchstreifen in der Form auslegen, über den Rand hängen lassen.



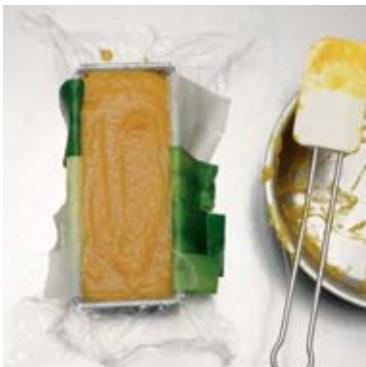
6

Pouletstreifen längs darauf legen, sodass beim Tranchieren eine schöne Schnittstelle entsteht.



2

Lauwarmes Tomaten- und Peperonipüree separat in ein Pfännchen geben. Je 2 Mokkalöffel Agar Agar beifügen.



7

Peperonipüree in die Form füllen, glatt streichen.



3

Unter Rühren aufkochen, ca. 1 Minute köcheln und abschmecken.



8

Lauchstreifen darüber schlagen, mit einer Schere kürzen. Terrine mit der Folie zudecken, im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen.



4

Um die Festigkeit zu prüfen, je einen Löffel Püree auskühlen lassen.

Servieren:



1

Für die Garnitur Quark mit Milch und Basilikum mixen, abschmecken.

KARTOFFEL-TERRINE



KARTOFFEL-TERRINE

Kartoffel-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt

Butter für die Form
Backpapier

Guss:

1 kleiner Bund Majoran, fein gehackt

2,5 dl Rahm

1 dl Milch

70 g Sbrinz, gerieben

1/2 TL Salz

Pfeffer

800 g Kartoffeln, fest bis mehlig kochend,
z. B. Agria, geschält (700 g)

Garnitur:

Halbfettquark, mit Schnittlauch gemischt
Majoranblättchen

Vorbereitung:



1

Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.

KARTOFFEL-TERRINE

Zubereitung:



1

Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel mischen.



2

Kartoffeln dazuhobeln, mischen.



3

Kartoffelmasse in die Form füllen.

Servieren:



1

Terrine mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben.



2

Die Kartoffelterrine in Tranchen schneiden. Mit Schnittlauchquark und Majoranblättchen anrichten. Lauwarm oder kalt servieren.

KÜRBIS-TERRINE



Kürbis-Terrine

Für 1 Form von ca. 7 dl Inhalt,
z. B. dreieckig

Klarsichtfolie

600 g Kürbisfleisch
Salz, Pfeffer
6 Blatt Gelatine
in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl Vollrahm, geschlagen

200 g Kürbiskerne, geröstet, fein gehackt

Garnitur:
Orangenmarmelade, glatt gerührt,
mit Orangenfilets gemischt
Blattsalat, mit Öl und Essig beträufelt

Tipps:

- Halbrahm verwenden, muss eiskalt
geschlagen werden.
- Kürbis im Dampf garen.
- Kürbiskerne im Ofen zerkleinern.

KÜRBIS-TERRINE

Vorbereitung:



1
Form mit Wasser ausspülen.
Mit Folie auskleiden, mit
einem Tuch gut andrücken.
Kühl stellen.

Zubereitung:



1
Kürbis in kleine Stücke
schneiden.



2
Mit wenig Wasser in eine
Pfanne geben, zugedeckt bei
mittlerer Hitze weich dämpfen.

KÜRBIS-TERRINE



4

Kürbispüree in einer Pfanne erhitzen. Ausgepresste Gelatine beifügen und verrühren, bis sie aufgelöst ist.



5

In eine Schüssel geben.



6

Schüssel in ein Gefäß mit Eiswasser stellen. Püree kalt rühren, bis es leicht dicklich wird.



7

Pahm mit einem Gummischaber darunter ziehen.



9

Mit der Folie zudecken. Im Kühlschrank mind. 5 Stunden fest werden und durchkühlen lassen.

Servieren:



1

Terrine mit Hilfe der Folie auf die Kürbiskerne stürzen.



2

Kürbiskerne mit einem Spachtel auf allen Seiten verteilen, andrücken.

PEPERONI-TERRINE



PEPERONI-TERRINE

Peperoni-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt,
mit Deckel

Butter für die Form

Backpapier

flache Ofenform für das Wasserbad

Enlage:

3 feste kleine Zucchetti,
längs in 5 mm dicke Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

2 gelbe Peperoni, halbiert, entkernt

2 rote Peperoni, halbiert, entkernt

150 g rote Zwiebeln,

in feine Würfelchen geschnitten

1 dl Rotweinessig

Farce:

2 rote Peperoni, halbiert, entkernt (200 g)

75 g Rahmquark

1 Eigelb

3 Eier

Salz, Pfeffer

Basilikumpesto zum Garnieren

Vorbereitung:



1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.



2
Für die Enlage Zucchetti
würzen. In Bratbutter hellbraun
braten.



3
Für die Enlage und die Farce
Peperoni auf ein mit Backpapier
belegtes Blech geben. Im
oberen Teil des auf 220 °C vor-
geheizten Ofens bei Oberhitze
ca. 20 Minuten grillieren, bis
die Haut schwarze Blasen wirft.
Auskühlen lassen.



4
Peperoni mit einem Messer
enthäuten.

PEPERONI-TERRINE



6

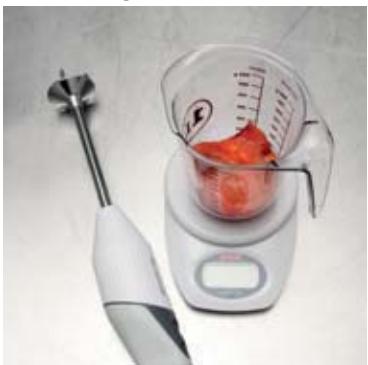
Ofenform mit heissem Wasser füllen, Terrinenform soll zu 2/3 im Wasser stehen. Ohne Terrinenform in den Ofen stellen, auf 150 °C vorheizen. Das Wasserbad muss zum Garen der Terrine von Beginn an kochend heiss sein.



5

Form zudecken, ins Wasserbad im Ofen stellen. Terrine bei 150 °C ca. 1 Stunde garen, bis die Kerntemperatur 75 °C misst.

Zubereitung:



1

Für die Farce 200 g rote Peperoni mixen.



6

Aus dem Wasserbad nehmen, ohne Deckel (wegen Kondenswasser) auskühlen lassen. Form zudecken, Terrine im Kühlschrank 2–3 Stunden durchkühlen lassen.



2

Quark, Eigelb und Eier beifügen, mixen und abschmecken.



1

Stirnseiten der Terrine mit einem Messer lösen.



3

Zucchini und restliche Peperoni mit Haushaltspapier trockentupfen.



2

Mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben.

SPARGEL-TERRINE



SPARGEL-TERRINE

Spargel-Terrine

Für 1 Form von ca. 1 l Inhalt,
mit Deckel

Butter für die Form
Backpapier

400 g grüne Spargeln
400 g Kohlrabi, gerüstet,
in Stäbchen geschnitten
400 g junge Rüebli, gerüstet, längs halbiert
Butter zum Dämpfen

Farce:
150 g Gartenkresse, fein gehackt
4 dl Rahm, lauwarm
7 Blatt Gelatine,
in kaltem Wasser eingeweicht
Salz, Pfeffer

Garnitur:
Kräuterblätter
Kräutervinaigrette

Vorbereitung:



- 1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.
Kühl stellen.



- 2
Spargeln rüsten.



- 3
In kochendem Wasser garen.
Herausheben, sofort in Eis-
wasser abschrecken. Zum
Trocknen auf ein Tuch legen.



- 4
Kohlrabi in Butter weich
dämpfen. Kühl stellen.

SPARGEL-TERRINE

Zubereitung:



1
Für die Farce Kresse mit Rahm fein mixen.



2
In einem Pfännchen erhitzen, nicht kochen. Ausgepresste Gelatine beifügen und verrühren, bis sie aufgelöst ist. Abschmecken.



3
In einen Massbecher geben, auf Raumtemperatur auskühlen lassen.



4
Gemüse mit Haushaltspapier trockentupfen.



6
Abwechslungsweise weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Farce abschliessen.



7
Form zudecken. Terrine im Kühlschrank mind. 5 Stunden fest werden und durchkühlen lassen.

Servieren:



1
Form kurz in heißes Wasser tauchen.



2
Stirnseiten der Terrine mit einem Messer lösen, mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben.

POLENTA-TERRINE



POLENTA-TERRINE

Polenta-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt,
z. B. halbrund

Butter für die Form
Backpapier

50 g Spinat, blanchiert
4 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
100 g feiner weißer Mais
40 g würziger Käse, gerieben
Salz, Pfeffer

3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
100 g feiner gelber Mais
40 g würziger Käse, gerieben
Salz, Pfeffer

Garnitur:
Blattsalat, mit Öl und Essig beträufelt

Tipps:

- Weißer Mais ist in gut sortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich.
- Statt weißen Mais groben gelben Mais (Bramata) nehmen.
- Zwei Käsesorten verwenden,

Vorbereitung:



- 1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.
Kühl stellen.



- 2
Spinat leicht ausdrücken,
mit Milchwasser nicht zu
fein mixen.

POLENTA-TERRINE

Zubereitung:



1

Spinatgemisch aufkochen.
Weissen Mais unter Rühren
beifügen, bei kleiner Hitze
ca. 10 Minuten köcheln.
Käse dazugeben, gut mischen
und abschmecken.



2

Milchwasser aufkochen.
Gelben Mais unter Rühren
beifügen, bei kleiner Hitze
ca. 15 Minuten köcheln.
Käse dazugeben, gut mischen
und abschmecken.



3

Gelbe Polenta und Spinat-
polenta lagenweise in die
Form füllen, glatt streichen.
Auskühlen lassen.

Servieren:



1

Stirnseiten der Terrine mit
einem Messer lösen.



2

Mit Hilfe des Backpapiers
aus der Form heben.



3

In Tranchen schneiden.

FISCH-TERRINE



Fisch-Terrine

Für 1 Form von 7 dl Inhalt,
z. B. dreieckig

Klarsichtfolie

6 mittelgrosse Kopfsalatblätter

500 g Eglifilets ohne Haut

Fond:

1 Tomate, gehackt

1 Knoblauchzehe, geschält

2 EL Butter

wenig Tabasco

wenig Safran

Salz

ca. 3 dl Wasser

5 Blatt Gelatine,

in kaltem Wasser eingeweicht

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

2–3 EL Petersilie, Schnittlauch und

Estragon, fein gehackt

Garnitur:

Dillquark (siehe Tipps)

Gurkenwürfelchen

Tipps:

– Statt Egli andere, eher kleine,

FISCH-TERRINE

Vorbereitung:



1

Form mit Wasser ausspülen.
Mit Folie auskleiden, mit einem
Tuch gut andrücken.



2

Salatblätter in Salzwasser
blanchieren. Herausheben,
sofort in Eiwasser abschrecken.
Zum Trocknen auf einem Tuch
auslegen.



3

Bei grossen Blättern die
Mittelrippe herausschneiden.



4

Blätter in der Form auslegen,
etwas über den Rand hängen
lassen. Kühl stellen.

FISCH-TERRINE



6

Für den Fond alle Zutaten (ohne Gelatine) mit Wasser ansetzen, 30 Minuten ziehen lassen.



3

Fischfilets in die Form schichten.



7

2 dl Fond durch ein Sieb in einen Massbecher abgießen.



4

Mit warmem Fond auffüllen.



8

In einem Pfännchen erhitzen. Ausgepresste Gelatine beifügen und verrühren, bis sie aufgelöst ist. Abschmecken.



5

Salatblätter darüber schlagen. Terrine mit der Folie zudecken, auf einem Tuch klopfen. Im Kühlschrank mind. 5 Stunden fest werden und durchkühlen lassen.

Zubereitung:



1

Fischfilets würzen, in Bratbutter beidseitig anbraten. Kurz ziehen lassen, herausheben.

Servieren:



1

Form mit einem feuchten, heißen Tuch kurz umwickeln.

GEFLÜGEL-TERRINE



GEFLÜGEL-TERRINE

Geflügel-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt,
mit Deckel

1,8 kg Pouletschenkel ohne Haut
Bratbutter oder Bratcrème

2 Lorbeerblätter

2 Schalotten, geschält, halbiert

7 dl Weisswein

oder leichte Geflügelbouillon

Salz, Pfeffer

3–4 EL Petersilie oder andere Kräuter,
gehackt

4 grosse Stängel Stangensellerie,
weich gekocht, in Streifen geschnitten

Garnitur:

Salatblätter, in mittelfeine Streifen
geschnitten

Tipps:

– Statt Stangensellerie bunte
Gemüsemischung verwenden.

Vorbereitung:



1
Form bereitstellen.



2
Pouletschenkel in einem
Schmortopf in Bratbutter
beidseitig hellbraun anbraten.
Entstandenes Bratfett
abgiessen.



3
Lorbeerblätter und Schalotten
beifügen. Wein oder Bouillon
dazugießen, aufkochen und
würzen.



4
Ohne Deckel 10 Minuten ziehen
lassen. Entstandenen Schaum
mit einem Löffel abschöpfen.

GEFLÜGEL-TERRINE

Zubereitung:



1

Pouletschenkel herausheben.
Schmorfond durch ein Sieb
in ein Pfännchen abgießen.



2

Fond mit einem Löffel abfetten,
auf 1,5 dl einkochen.



3

Bei den warmen Poulet-
schenkeln, am einfachsten
von Hand, alle Knochen
und Knorpel entfernen.



4

Fleisch zerzupfen, in eine
Schüssel geben.



6

Fleischmischung und
Stangensellerie lagenweise
in die Form füllen.



7

Masse glatt streichen, Form
zudecken. Terrine im Kühl-
schrank mind. 5 Stunden
fest werden und durchkühlen
lassen.

Servieren:



1

Form kurz in heißes Wasser
tauchen, Terrine auf ein
Brett stürzen.

WILDPÂTÉ



Wildpâté

Für 1 Form von ca. 1 l Inhalt,
mit Deckel

Wildpfeffer:

700 g Wildfleisch, z. B. Reh, Hase
oder Hirsch, in grobe Würfel geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème

1 Knoblauchzehe, geschält

1 kleines Rüebli, in Stängel geschnitten

1 kleine Zwiebel, geviertelt

1 Stück Stangensellerie

7,5 dl Rotwein oder Fleischbouillon

1 dl Marsala oder Bouillon

5 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht

1 Stück Zimtstange

100 – 150 g Butter, weich

1 EL Weinbrand, nach Belieben

1 EL Marsala, nach Belieben

Salz, Pfeffer

Garnitur:

Preiselbeeren

Blattsalat und Sprossen, mit Ä und

Essig beträufelt

Toast zum Servieren

WILDPÂTÉ

Vorbereitung:



1

Für den Wildpfeffer Fleisch in Bratbutter anbraten. Gemüse beifügen, kurz braten. Mit Wein und Marsala oder Bouillon ablöschen. Pilze und Zimtstück dazugeben. Fleisch zugedeckt sehr weich schmoren.



2

Zimtstück entfernen.
Schmorfond durch ein Sieb in eine Pfanne abgießen.



3

Auf ca. 1 dl einkochen.

Tipp:

WILDPÂTÉ



- 4
Einkochten Fond zum Wildpfeffer geben.



- 3
Wildpfeffermasse in die Form füllen, glatt streichen.

Zubereitung:



- 1
Wildpfeffer durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs treiben.



- 4
Form zudecken. Pâté im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen.

Servieren:



- 2
Butter dazumischen. Mit Weinbrand, Marsala, Salz und Pfeffer abschmecken.



- 1
Vom Wildpâté mit zwei Löffeln Quenelles (Klösschen) abstechen. Mit Preiselbeeren, Salat und Senfsoßen anrichten. Tast

BROCCOLI-PASTETE



BROCCOLI-PASTETE

Vorbereitung:



- 1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.



- 2
Für den Teig Mehl und Salz
mischen. Butter beifügen und
zu einer krümeligen Masse
verreiben, eine Mulde formen.
Ei mit Wasser verquirlen,
hineingiessen. Zu einem Teig
zusammenfügen, kurz kneten.
In Folie gewickelt 1 Stunde
kühl stellen.

Zubereitung:



- 1
3/4 des Teigs 3–4 mm dick
auswalzen. Mit der Form die
Grösse von Boden und Seiten
markieren, rundherum 1–2 cm
Rand dazugeben.



- 2
Am markierten Rand entlang
zuschneiden.

Broccoli- Pastete

Für 1 Cakeform von ca. 1,5 l Inhalt

Butter für die Form
Backpapier
Klarsichtfolie

Teig:
300 g Dinkelmehl
100 g Roggenmehl
1 TL Salz
150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 Ei
7 EL Wasser

700 g Broccoli, gerüstet, blanchiert,
in Röschen geteilt
100 g Puylinsen, gekocht

Guss:
4 Eier
2 dl Rahm
150 g Bergkäse, gerieben
Salz, Pfeffer
Eiweiss und Eigelb zum Bestreichen

BROCCOLI-PASTETE



4

Restlichen Teig auswalten. Einen Deckel und nach Belieben Verzierungen zuschneiden. Kühl stellen.



9

Teigdeckel darauf legen, leicht andrücken.



5

Für den Guss alle Zutaten mischen, abschmecken.



10

Mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen.



6

Eine Lage Broccoli in die Form füllen. Wenig Guss dazugießen.



11

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten anbacken. Hitze auf 170 °C reduzieren, Pastete ca. 1 1/4 Stunden weiterbacken, bis die Kerntemperatur 75 °C misst.



7

Eine Lage Linsen darauf geben. Abwechselungweise weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Servieren:



1

Pastete aus dem Ofen nehmen, kurz abstehen lassen (lauwarm). Stirnseiten mit einem Messer lösen, mit Hilfe des Backpapiers aus der

TOMATEN-PIE



Tomaten-Pie

Für 4 Portionenformen von ca. 17 cm Ø,
z. B. ofenfeste tiefe Teller

Backpapier

Füllung:

2 Auberginen
Bratbutter, flüssig
800 g Tomaten, enthäutet, entkernt
Salz, Pfeffer
100 g würziger Käse, z. B. Sbrinz,
gerieben
450 g Quarkblätterteig
Eweiss und Eigelb zum Bestreichen

Tipps:

- Statt Portionenformen eine ofenfeste Form von 24 cm Ø verwenden.
- Auberginen mit sehr dicker Haut schälen.

TOMATEN-PIE

Vorbereitung:



1

Für die Füllung Auberginen in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen.



2

Auberginen herausheben, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit Bratbutter leicht bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens hellbraun backen.



3

Tomaten püreeartig einkochen, abschmecken. Leicht auskühlen lassen.

TOMATEN - PIE

Zubereitung:



1

Teig 2 mm dick auswallen.
4 Rondellen, im Ø etwas grösser als die Teller, zuschneiden.



4

Teigrondellen darauf legen,
ein wenig um den Tellerrand
ziehen und gut andrücken.



2

Tomaten, Auberginen und Käse
lagenweise in die Teller füllen.



5

Mit Eigelb bestreichen. In der
Mitte des auf 180 °C vorgeheiz-
ten Ofens 25 Minuten backen.

Servieren:



3

Tellerränder mit Eiweiss
bestreichen.



1

Die Tomatenpies im Teller
auf Platzellern anrichten.
Warm servieren.

PILZ-PASTETE



PILZ-PASTETE

Vorbereitung:



- 1
Blech bebuttern.

Zubereitung:



- 1
1/3 des Teigs auswallen.
Teigdeckel von 24 cm Ø
zuschneiden. Kühl stellen.



- 2
Restlichen Teig auswallen.
Teigboden zuschneiden, sodass
er 2 cm über den Blechrand
hinaushängt.



- 3
Teigboden im Blech auslegen.
Kühl stellen.

Pilz- Pastete

Für 1 Ausstossblech von 24 cm Ø

Butter für das Blech

400 g geriebener Teig oder
Quarkblätterteig

400 g Pouletbrust,
in grosse Würfel geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer

500 g Austernpilze (Pleos),
gerüstet, in Stücke geschnitten (400 g)
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer

2 Schalotten, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
1 dl Weisswein oder Bouillon
2 dl Rahm
1 TL Maizena

100 g tiefgekühlte Erbsen
1 EL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer

PILZ-PASTETE



5

Austernpilze in die Pfanne geben, in Bratbutter bei mittlerer Hitze hellbraun braten und würzen. Aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen.



6

Schalotten in die Pfanne geben, in Butter dämpfen.



7

Ausgedrückte Steinpilze und 1 dl des Enweichwassers beifügen. Wein oder Bouillon dazugießen. Flüssigkeit einkochen.



8

Prahm und Maizena verrühren.



10

Pouletfleisch, Austernpilze, Steinpilzmischung, Erbsen und Thymian gleichmässig auf dem Teigboden verteilen. Würzen.



11

Teigrand nach innen schlagen, mit Eiweiss bestreichen.



12

Teigdeckel darauf legen.



13

Mit Eigelb bestreichen, mit einem Messer sternförmig Slitze einschneiden. In der Mitte des auf 210 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

FLEISCH-PASTETE



FLEISCH-PASTETE

Fleisch-Pastete

Für 1 Form von 1,2l Inhalt,
z. B. zerlegbare Pastetenform

Butter für die Form

Backpapier

Klarsichtfolie

Alufolie

Ausstecher für die «Kamine»

Teig:

400 g Weissmehl

1 TL Salz

150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 E

5–7 EL Wasser

Farce:

1 Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

1 kleiner säuerlicher Apfel, geschält,
entkernt, in Schnitze geschnitten

300 g Spickspeck,

in grobe Würfel geschnitten, eiskalt

300 g mageres Kalbfleisch,

in grobe Würfel geschnitten, eiskalt

300 g mageres Schweinefleisch,

in grobe Würfel geschnitten, eiskalt

50 g Weissbrot ohne Rinde,

in 1 dl Rahm eingeweicht

1 TL Pastetengewürz

1 EL Salz

100 g ganze Pistazien

Pfeffer

1 E, verquirlt, zum Bestreichen

2–3 dl Salzlösigkeit, leicht angesulzt

Vorbereitung:



- 1 Form ausbuttern, mit Backpapier auslegen.



- 2 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei mit Wasser verquirlen, hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, kurz kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitung:



- 1 $\frac{4}{5}$ des Teigs 3–4 mm dick auswalzen. Mit der Form die Grösse von Boden und Seiten markieren, rundherum 1–2 cm Rand dazugeben.



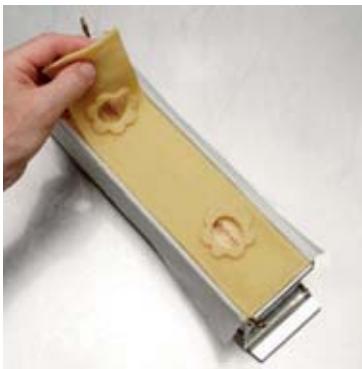
- 2 Am markierten Rand entlang zuschneiden.

FLEISCH-PASTETE



4

Feistlichen Teig auswalten. Einen Deckel zuschneiden, zwei Öffnungen für die Kamine ausstechen. Aus Teigresten Verstärkungsring für die Kamine ausstechen. Kühl stellen.



9

Teigdeckel mit Ringli darauf legen, andrücken.



5

Für die Farce Schalotten in Butter dämpfen. Äpfel beifügen, sehr weich dämpfen. Auskühlen lassen.



10

Teig am Rand entlang mit der Teigklemme dicht zusammenklemmen, sodass ein Muster entsteht.



6

Speck und Fleisch durch eine feine Scheibe des Fleischwolfs treiben. Das Fleisch muss eiskalt sein!



11

Kaminöffnungen nochmals ausstechen. Aus Alufolie 2 Kamine formen, in die Öffnungen stecken. Teig mit Ei bestreichen.



7

Fleisch und Brotgemisch vermengen. Pastetengewürz, Salz, Apfelmischung und Pistazien dazugeben, gut mischen. Mit Pfeffer abschmecken.



12

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten anbacken. Hitze auf 180 °C reduzieren, Pastete ca. 1 Stunde weiterbacken, bis die Kerntemperatur 65 °C misst.

BIRNEN-TERRINE



Birnen-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt

Butter für die Form
Backpapier

3 Birnen, ca. 300 g
2 dl Weisswein
oder weisser Traubensaft
1 EL Zucker

Farce:
100 g Butter, weich
150 g Zucker
3 Eigelb
1 Zitrone, abgeriebene Schale
3 Eiweiss
1 Prise Salz
1/2 EL Zucker
200 g geschälte Mandeln,
fein gerieben
1 Msp. Backpulver
2 EL Maizena, 20 g

Garnitur:
Schokoladesauce,
im Verhältnis 1/4 dunkle Schokolade
mit 3/4 Rahm geschmolzen
Schokoraspel
Puderzucker

Vorbereitung:



1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.



2
Birnen schälen, achteln
und entkernen.



3
Mit Wein oder Traubensaft
und Zucker weich kochen.
Auskühlen lassen, auf
Haushaltspapier abtropfen.

BIRNEN-TERRINE

Zubereitung:



1

Für die Farce Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale cremig rühren.



2

Eiweiß mit Salz halb steif schlagen. Zucker beifügen, Eiweiß steif schlagen.



3

Mandeln, Backpulver und Maizena gut mischen.



5

Farce und Birnen lagenweise in die Form füllen. Mit Farce beginnen und abschliessen. Glatt streichen, mit dem Backpapier zudecken. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 1 Stunde backen.



6

Terrine auskühlen lassen. Mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben oder auf ein Brett stürzen.

Servieren:



1

Die Birnenterrine in Tranchen schneiden. Mit Schokoladesauce, Schokoraspeln und Puderzucker anrichten.

CRÈME-FRAÎCHE-TERRINE



CRÈME-FRAÎCHE-TERRINE

Crème-fraîche-Terrine

Für 1 Form von ca. 5 dl Inhalt,
z. B. halbrund

Klarsichtfolie

70 g Zucker
50 g Honig
1 Limone, abgeriebene Schale und Saft
3 Blatt Gelatine,
in kaltem Wasser eingeweicht
200 g Crème fraîche
2,5 dl Rahm, geschlagen
200 g Pistazien, gehackt

Garnitur:
Limonenzesten
Melonenkugeln

Tipp:

Vorbereitung:



1

Form mit Wasser ausspülen.
Mit Folie auskleiden, mit
einem Tuch gut andrücken.
Kühl stellen.

Zubereitung:



1

Zucker, Honig, Limonenschale
und -saft in einem Pfännchen
leicht erwärmen. Ausgepresste
Gelatine beifügen und verrühren,
bis sie aufgelöst ist.



2

Pfännchen von der Platte
nehmen. Crème fraîche dazu-

CRÈME-FRAÎCHE-TERRINE



3

In eine Schüssel geben, in ein Gefäß mit Eiswasser stellen. Crème auskühlen lassen, bis sie dicklich wird.



4

Pahm mit einem Gummischaber darunter ziehen.



5

Crème-fraîche-Masse in die Form füllen, glatt streichen und mit der Folie zudecken. Im Kühlschrank mind. 5 Stunden fest werden und durchkühlen.

Servieren:



1

Terrine mit Hilfe der Folie auf die Pistazien stürzen.



2

Pistazien mit einem Spachtel rundherum verteilen, andrücken.



3

Die Crème-fraîche-Terrine in Tranchen schneiden. Mit Limonenzesten und Melonenkugeln anrichten.

NOUGAT-TERRINE



Nougat-Terrine

Für 1 Form von ca. 7 dl Inhalt

Butter für die Form

Backpapier

Krokant:

200 g Zucker

150 g geschälte ganze Mandeln

4 dl Rahm, geschlagen

Garnitur:

Beeren

Beerensauce

Puderzucker

Tipp:

Krokant statt mit einem Messer
hacken in einen Plastikbeutel geben
und mit dem Wallholz zerkleinern.

NOUGAT-TERRINE

Vorbereitung:



- 1
Form ausbuttern,
mit Backpapier auslegen.
Kühl stellen.



- 2
Für den Krokant Zucker in
einer weiten Pfanne kräftig
caramelisieren.



- 3
Mandeln beifügen, mischen.

NOUGAT-TERRINE



4

Auf ein Stück Backpapier stürzen, auskühlen lassen.



5

Auf ein Brett geben, mit einem Messer grob hacken.



3

Rahm-Krokant-Masse in die Form füllen, glatt streichen und mit dem Backpapier zudecken. Im Tiefkühler mind. 5 Stunden gefrieren lassen.



6

Krokantstücke im Outter fein mahlen.

Servieren:



1

Form kurz in heißes Wasser tauchen.



2

Die Nougatterrine mit Hilfe des Backpapiers auf ein Brett stürzen, in Tranchen schneiden. Mit Beeren, Beersauce, Krokant

Zubereitung:



1

1 EL Krokant für die Garnitur beiseite stellen.

IM PRESSUM

2005

© Copyright by
Schweizer
Milchproduzenten SMP, Bern
Projektleitung
Ursi Lauper, SMP, Bern
Rezepte
Max Rügindiger, Zürich
Fotos
Michael Wissing, Waldkirch (D)
Gestaltungskonzept,
Realisation und Satz
Truc Gestaltungskonzepte, Bern
Textkonzept und Text
Pia Messerli, Bern
Lithos
Denz Lith-Art AG, Bern
Druck
Benteli Hallwag Druck AG, Bern

S M P · P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations
Weststrasse 10
Postfach
CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28
Telefax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch



