



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 18
Tarts & Pasteten

Inhaltsverzeichnis

Artischockenpastete.....	4
Barmakiyya	5
Bourbon Tarte	6
Börek	7
Erbsenkuchen	8
Feigen-Schweinefleisch-Pastete.....	9
Fischpastete 1.....	9
Fischpastete 2.....	12
Fischpastete 3.....	13
Fleisch-Käse-Tarte mit Eiern	14
Fleisch-Kräuter-Pastete	15
Fleischfladen.....	16
Fleischpastetchen 1	18
Fleischpastetchen 2	18
Fleischpasteten.....	19
Geflügelpastete 1	20
Geflügelpastete 2	22
Gefüllte Semmel mit Vögeln und Äpfeln.....	23
Gefüllte Semmeln.....	24
Genueser Torte.....	25
Große Pasteten.....	25
Hasenpastete.....	27
Heidnische Kuchen 1	29
Heidnische Kuchen 2	30
Heidnische Kuchen 3	31
Herbelade	32
Heringspastete	33
Hühner- oder Taubenpastete.....	34
Hühner-Tauben-Pastete	35
Hühnerpastete mit Kirschen.....	36
Iberische Pastete	37
Kalbfleischpastete	38
Kalbsnierenpavesen	40
Kaninchenpastete.....	41

Kichererbsen-Tarte	42
Knoblauchtorte mit Quark und Safran	43
Torta d'Aoli	44
Königliche Tarte.....	45
Kornische Pastetchen	46
Kräutertorte.....	47
Kräuter-Käse-Eier-Tarte.....	48
Krebstorte 1.....	49
Krebstorte 2.....	51
Lachspastete 1.....	52
Lachspastete 2.....	52
Lahme bi Ajeen.....	54
Lammpastete mit Korinthen	54
Lammpastete mit Limonen	55
Lauch-Senf-Tarte	56
Lombardische Hühnerpasteten.....	57
Lombardische Pasteten	58
Mangoldtorte	59
Nordische Pasteten	60
Ochsenzungenpastete.....	61
Päpstliche Tarte.....	64
Pariser Pasteten 1.....	65
Pariser Pasteten 2.....	65
Pastete mit Quark und Wacholderbeeren	67
Pastete von Zahmen Tieren.....	67
Pilzpastete	68
Quatembertarte	70
Rindfleischpastete	71
Rissolen 1.....	72
Rissolen 2.....	74
Rissolen 3.....	75
Russische Kuchen	76
Schweinefleischpastete 1.....	76
Schweinefleischpastete 2.....	77
Schweinefleischpastete mit Äpfeln 1	78
Schweinefleischpastete mit Äpfeln 2	78

Spinat Timbale.....	79
Tarte de Brie.....	80
Tartletten.....	80
Torta Bolognese.....	81
Torta Inivre.....	82
Torte von gefüllten Pfannkuchen.....	83
Tourte d'espinoches.....	85
Verschiedene Fladen.....	86
Wachtelpastete 1.....	86
Wachtelpastete 2.....	87
Walisische Lammpastete.....	88
Wildpastetchen.....	88
Wildpastete 1.....	89
Wildpastete 2.....	91
Wildpastete 3.....	92
Zwiebelkuchen.....	93



Artischockenpastete

Zutaten

- 1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
- 1 Dose (400g) Artischockenherzen, geviertelt
- 2 EL Apfelweinessig
- 1 TL Ingwer
- 4 EL Zucker
- ½ TL Macis (Muskatblüte)
- 1 TL Orangenschale, gehackt
- ¼ Tasse Rosinen
- ½ Tasse Datteln, gehackt
- 2 EL Butter
- 1 Tasse (225ml) trockener Sherry

Zubereitung

- Pastetenteig bei 180°C 10 min blindbacken
- Essig, 1 EL Zucker, Ingwer und Macis mischen
- Artischockenherzen abgießen, waschen
- In die Essigmischung geben, gut umrühren, ½ Stunde stehen lassen
- Sherry, 3 EL Zucker und die Orangenschale in einen kleinen Topf geben und zu einem Sirup einkochen
- Datteln und Rosinen mischen, auf den Boden der Pastete geben
- Artischockenherzen darüber verteilen, Sirup darüber gießen, Butterflöckchen daraufsetzen
- Mit Alufolie bedecken, bei 180°C 30 min backen, warm auftragen

Barmakiyya

Andalusien, 13. Jhd.

Zutaten

1 knapper EL Hefe
1½ Tassen weißes Mehl
1½ Tassen Grieß
3 EL Olivenöl (1) für den Teig
500 g entbeintes Hühnchen (oder Lamm)
300 g gehackte Zwiebeln
½ TL Pfeffer
1 TL Salz für den Teig
1½ TL Lavendel oder Zimt
3 EL Olivenöl (2)
3 EL Olivenöl (3) zum Braten
1 El Murri (siehe Grundrezepte)
1 TL Koriander

Zubereitung

Hefe mit 60 ml lauwarmem Wasser vermischen. Mehl, Grieß, 1 TL Salz zusammen-rühren.

Wenn die Hefe schäumt, zugeben, dazu ¼ l Wasser und 3 EL Öl (1) einrühren, dann glatt kneten.

Mit einem feuchten Tuch bedecken, 1½ Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

Fleisch sehr fein schneiden, in einem 3-Liter-Topf mit der Zwiebel, 1 TL Salz, Gewürzen, Murri und 3 EL Öl (2) vermischen. 1 Stunde bei milder bis mittlerer Hitze kochen lassen, zuerst bei geschlossenem, dann bei offenem Topf, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.

3 EL Öl (3) in einer großen Bratpfanne erhitzen, den Inhalt des Topfes hineingeben, ca. 5 Min. braten.

Teig in 4 gleich große Teile teilen, ausrollen, bis jeder Teil ca. 30 × 12 ½ cm groß ist.

Die Hälfte der Füllung auf ein Teigstück geben, ein anderes darauflegen und an den Rändern gut festdrücken; mit dem Rest ebenso verfahren. Auf einem Backblech 40 Min. bei 180 °C backen.

Das Rezept kann auch mit Sauerteig zubereitet werden.

Bourbon Tarte

Frankreich

4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

75g Butter
150g Mehl (Vollkornweizenmehl)
1 Ei
1-2 EL Wasser
Prise Salz
Fett für die Form

Für den Belag:

3-4 Eier
200ml Sahne oder Schmand
75g geriebenen Käse
Prise geriebene Muskatnuss
Prise weißer Pfeffer

Zubereitung

Butter zerlassen, Mehl, Ei, Wasser und Salz mit der Butter vermengen und zu einem glatten Teig kneten; das Ganze ~2 Stunden ruhen lassen
Die Eier mit der Sahne / dem Schmand verrühren und den Käse unterheben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken
Nach der Ruhezeit eine Springform dünn mit dem Teig auskleiden und den Boden mehrfach mit einer Gabel anstechen; den Teig im vorgeheizten Ofen (200 Grad) etwa 10 Minuten vorbacken und anschließend auskühlen lassen
Dann den Belag auf den vorgebackenen Boden geben und im Ofen 30 min bei 200°C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist

Für unsere "Tarte de Bourbon" habe ich Schmand genommen.
Ich fand, das passt besser zu dem Käse :o)
Die Tarte ist ein klassischer Magenfüller und macht schnell
satt. Nichtsdestotrotz ist sie eine Vorspeise, also lieber die
Stückchen etwas kleiner schneiden. Schmeckt kalt übrigens
auch ziemlich gut.

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Börek

Spinat-Käse-Törtchen

Zutaten

500g TK-Spinat
4 EL Sahnekäse
Saft 1 Zitrone
500g Brotteig
3 Tassen geriebener gelber Käse
2 Eier
Pfeffer, Salz, Muskat nach Geschmack

Zubereitung

Spinat salzen und auftauen, ausdrücken, dabei so viel
Feuchtigkeit wie möglich herauspressen
Fein hacken und mit den Käsen, den Eiern und dem
Zitronensaft in eine Schüssel geben
Teig in 30x13cm große Rechtecke schneiden, mit Öl bepinseln
und jeweils 1 EL der Spinat-Käse-Mischung darauf geben
Zusammenrollen und verschließen
Bei 190°C 25-30 min backen, bis sie goldbraun sind

Ähneln dem griechischen Spanakopita

Erbsenkuchen

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

25 Personen
1500g Erbsen
400ml Essig
1l Mandelmilch (siehe Grundrezepte)
14 Eier
Safran
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Essig mit Wasser zum Kochen bringen und darin die Erbsen weich kochen

Mandelmilch mit den Gewürzen und den Eiern gut verrühren
Erbsen in Formen mit der Ei-Milch-Masse übergießen und für 30 min in ein Wasserbad geben

Aus der Form lösen und mit frischen Kräutern anrichten.

Auch gekochte Erbsen mach wie folgt. Nimm Erbsen und Essig. Dazu nimm einen passenden Topf mit Milch, dazu 12 Eier, Salz und Safran. Schlag das kräftig mit einem Schneebesen. Setz die Milch mit dem Topf in einen Kessel mit kochendem Wasser. Lasse dies solange kochen wie Rindfleisch. Wenn es gar gekocht ist, serviere es in Stücken und gib Kräuter darauf.

*Kochbuch von Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch,
1460*

Feigen=Schweinefleisch=Pastete

England, 15. Jhd.

Zutaten

Pastetenteig für 1 große Pastete (siehe Grundrezepte)

2 Tassen frische grüne Feigen, gehackt
1 Tasse Rosinen
2 kg Schweinefleisch in Würfeln
 $\frac{3}{4}$ l Rotwein
1 gestr. TL Pfeffer
je $\frac{3}{4}$ TK Muskatblüte (Macis) und Nelken

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Pastetenteig vermischen und 30 min im Kühlschrank einweichen lassen
In die Pastete füllen, Pastete verschließen
Bei 200°C backen, bis sie goldbraun ist

Cookery Book I Harleian Ms. 279, Diverse Bake Metis, .ij.

Fischpastete 1

Deutschland, 14. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl
2 Eier
25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bepinseln

Sud

1 Stiel Petersil
1 Sellerieblatt
1/2 Möhre
Salz, Pfeffer
1/4l trockener Weißwein

Fülle

650g Fischfilet (z.B. Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
1 Bd. Petersil
einige Blätter Salbei
Salz, Pfeffer, Zimt, Safran
2 St Ingwer (je ~1 cm)

Zubereitung

Teig

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten
1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Sud

Inzwischen das Fischfilet salzen, mit Petersil und Sellerieblatt und der in Streifen geschnittenen Möhre in Weißwein 15 min dünsten, den Fisch herausnehmen (er soll noch fest sein), die Kräuter entfernen, den Sud aufbewahren

Fülle

Den Fisch in kleine Würfel schneiden
Petersil, Salbei und Ingwer fein hacken
Die Fischwürfel mit den Kräutern, Pfeffer, Zimt und Safran vermischen

Pastete

Den Backofen auf 100°C vorheizen

Den Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Pastetenform legen, so dass der Teig an einer Seite über den Rand hängt

Den gewürzten Fisch einfüllen, ~4-6 EL Fischsud dazugeben

Den überhängenden Teig als Deckel über die Fülle geben, an den Rändern anfeuchten und festdrücken

In der Mitte ein Loch hineinschneiden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann

Aus überflüssigem Teig einen kleinen Fisch formen, von der Unterseite anfeuchten und auf die Pastete kleben

Die Pastete mit Eigelb bepinseln

In den vorgeheizten Backofen geben (Rost auf der 2. Schiebeleiste von unten) und ~30 min goldbraun backen

Wie im Rezept angegeben, kann man die Pastete anstatt mit Fisch auch mit Geflügel, Schweine- oder Rindfleisch oder mit Wildbret füllen. Man gart das Fleisch in Hühner- bzw. Rinderbrühe, würzt es nach Geschmack kräftig, Hühnerfleisch z.B. mit 1 Lorbeerblatt, gemahlene Senfkörnern, wenig Nelkenpulver, weißem Pfeffer und Salz; Rindfleisch mit Petersil, Zwiebeln, Fenchelsamen, Liebstöckel, Rosinen, schwarzem Pfeffer und Salz; Wildbret mit gemahlene Wacholderbeeren, Fenchelsamen, Kümmel, Sellerieblättern, schwarzem Pfeffer und Salz.

Etwas anders gewürzt, nämlich mit Salbei, Ingwer, Kümmel und Safran, ist eine Hechtpastete, die das Kochbuch aus dem Wiener Dorotheen-Kloster überliefert. Im Unterschied zum vorhergehenden Rezept wird hier der Fisch roh in die Pastete gefüllt; der Wein mit den Kräutern trägt dazu bei, dass der Fisch während des Backens nicht austrocknet.

*Das Kochbuch der Philippine Welser (71), um 1550
[Pastetenteig]; Das buoch von quoter spise (15), 1345/52;
Wiener Kochbuch, 15. Jhd.; aus: Ehlert, Kochbuch*

Fischpastete 2

Zutaten

4 Tassen Spinat
1 Prise Muskat
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 Dose Thunfisch
60ml dicke Sahne
1 hartgekochtes Ei
2 rohe Eier
1/2 Tasse geriebener Cheddar
1/2 TL Dill
Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Pastetenteig ausrollen, zwei Fischformen ausschneiden
Spinat entstielen, gut waschen, kochen
Abtropfen, fein hacken, abkühlen lassen
Den Spinat auf eine der Fischformen verteilen, etwa 2 1/2cm
Rand lassen
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Ei in Scheiben oder Stücke schneiden, mit dem Dill auf dem
Spinat verteilen, den Thunfisch draufgeben
Sahne, ein Ei und Käse vermischen und darüber gießen
Den zweiten "Fisch" darauflegen, die Ränder mit geschlagenem
Ei festkleben
Flossen aus Teig formen und ankleben, Schlitze als Kiemen
und zum Dampfablassen einschneiden, mit Ei bestreichen
10 min bei 200°C, dann 20 min bei 180°C backen

Fischpastete 3

Zutaten

Teig

500g Mehl
2-3 Eier
50g Schmalz
2 EL Wasser

Füllung

1kg Forelle
1 Bd. Petersil
Majoran, Kerbel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Eier
2 EL weiche Butter
1/8l Weißwein
1/8l Brühe
50g Speckscheiben

Zubereitung

Aus dem Mehl, 2 Eiern, dem erwärmten Schmalz und dem Wasser einen trockenen Teig bereiten; wird er zu bröselig, das weitere Ei zugeben

Den Teig in Frischhaltefolie eingeschlagen 2 Stunden ruhen lassen

Inzwischen die Forellen säubern, waschen, enthäuten und entgräten

Das Fischfleisch bis auf 2 Filets feinwiegen

Gewürze, Kräuter, zerdrückten Knoblauch, sehr fein gehackte Zwiebeln daruntermischen

Eier, weiche Butter, Wein und Brühe kräftig unterarbeiten, bis eine glatte Masse entstanden ist

Zwei Drittel des Teiges ausrollen, eine ausgefettete Pastetenform (Kasten) damit auslegen, mit den Speckscheiben auslegen und die Hälfte der Fischmasse draufgeben

Die beiden Filets mit Speckscheiben umwickeln, darauflegen
und mit der restlichen Fülle bedecken
Teigränder anfeuchten, den Deckel (aus dem restlichen
Teigdrittel) darauflegen, gut andrücken, mit einer Gabel
mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen (200°C, G:3)
~1 Stunde backen
Gut auskühlen lassen, aus der Form stürzen, in dicke Scheiben
schneiden und servieren

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Fleisch=**R**äse=**T**arte mit **E**iern

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

750g mageres Rindfleisch
1/2 Tasse geriebener Cheddar
2 Eier
1/4 TL Pfeffer
1/2 TL Ingwer
1/2 TL Zimt
1/4 TL Salz
1× Pastetenteig

Zubereitung

Fleisch in mundgerechte Stücke (oder kleiner) schneiden, 30
min in kochendes Salzwasser geben
Pastetenteig bereiten, vorbacken (er soll nicht braun werden)
Fleisch, Eier und Gewürze mischen, in die Pastete geben, mit
Käse bedecken
Bei 200°C ~15 min backen; darauf achten, dass sie nicht
anbrennt!

Das Buch von Guter Speise (88); Alia Atlas

Fleisch=Kräuter=Pastete

Palästina, 12. Jhd.

Zutaten

Teig

3 Tassen Mehl
2 Eier
1 TL Salz
125ml (= " Tasse) Olivenöl
~125ml Wasser

Füllung

80ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 Zwiebeln, feingehackt
1kg kleingeschnittenes, gehacktes oder gewolfes Fleisch (Rind, Lamm oder Wild)
1 Tasse gemischte Kräuter (Petersil, Salbei, Rosmarin, Ysop)
¼l (= 1 Tasse) Rotwein
Salz, Pfeffer
3 Eier

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig vermengen und glatt kneten, wenn nötig, noch etwas Wasser bzw. Mehl zufügen, abdecken, kühl stellen

Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl goldbraun schwitzen, Fleisch zugeben, bräunen

Kräuter und Rotwein zugeben, kochen, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist

Aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen, die Eier unterschlagen

Teig ~½ cm dick ausrollen, eine runde Backform damit auslegen, die Füllung hineingeben

Aus dem restlichen Teig einen Deckel formen, die Füllung damit bedecken, an den Rändern zusammendrücken, überschüssigen Teig entfernen

In der Mitte ein Loch hineinschneiden, mit den Teigresten den Deckel verzieren
Bei mittlerer Hitze 40-50 min backen, auftragen

Eating in Jerusalem of the Crusader Period

Fleischfladen

Deutschland, 14. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

375g Mehl
3 Eier
40g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
4-6 EL Wasser
1 Prise Salz
Fett für die Form
Erbsen oder Linsen zum Blindbacken
1 Eigelb zum Bepinseln

Fülle

300g Schweineschulter oder Hochrippe
100g Walnüsse
100g durchwachsener Speck
1 Bd. Suppenkraut
1 Ei
1 Eiklar
Salz, Pfeffer
½ Bd. Petersil
1 TL gehacktes Selleriekraut

Pastetchen

175g Hähnchenbrustfilet
¼l Mandelmilch (siehe Grundrezept)
1 TL Amaretto (oder einige Tropfen Mandelaroma)

Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen
Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

2 Stunden kühl ruhen lassen

Schweinefleisch mit dem Suppenkraut in ~1l Wasser gar kochen (~1 Stunde), von den Knochen lösen, kleinhacken

Speck in feine Würfel schneiden, Walnüsse grob hacken

Fleisch, Speck, Walnüsse, Ei, Eiklar und Gewürze zu einem Teig vermengen, beiseite stellen

Hähnchenbrustfilets fein würfeln und 20 min in der Mandelmilch gar ziehen lassen

Die Mandelmilch mit Salz, weißem Pfeffer, Amaretto und Zucker abschmecken, warmstellen

Unterdessen aus 2/5 des Pastetenteigs einen dünnen Boden und den Rand für die große Pastete ausrollen

In eine gefettete Springform (Ø 24cm) legen; Backtrennpapier auf den Boden geben

Mit Erbsen oder Linsen zum Blindbacken belegen

Weitere 2/5 des Teiges ebenfalls dünn ausrollen, den Teig in gefettete Brioche-Förmchen legen, mit Erbsen oder Linsen zum Blindbacken füllen und zusammen mit der großen Pastetenform in den vorgeheizten Ofen (200°C) setzen

Die große Pastetenform nach 10-12 min herausnehmen, die kleinen Förmchen noch 5-10 min weiterbacken

Die Erbsen/Linsen aus der großen Pastete entfernen

Die Fleischmischung auf dem Boden verteilen

Aus dem restlichen Fünftel des Pastetenteigs einen Deckel formen, an den Rändern anfeuchten und die Tarte damit bedecken

Mit Eigelb bepinseln, mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf während des Backens entweichen kann

Die Tarte auf der 2. Schiebeleiste von unten wieder in den Ofen (200°C) schieben und 15-20 min backen

Wenn die große Torte gar ist, die kleinen Pastetenförmchen mit der Hühner-Mandelmilch füllen, die große Fleischpastete damit einrahmen

Alles sofort auftragen

Das buoch von guoter spise (93), aus: Ehlert, Kochbuch

Fleischpastetchen 1

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

4 Schweinelendchen

1 EL Salz

1l Wasser

3 hartgekochte Eier

1 EL Feines Gewürz (siehe Gewürze – Gewürzmischung für Pasteten)

Mehl, Salz, Wasser

Zubereitung

Das Fett von den Lendchen schneiden, aufbewahren

Die Lendchen in Salzwasser gar kochen

Fleisch und Eier sehr klein schneiden und mit dem Feinen Gewürz vermischen

Aus Mehl, Salz und Wasser einen Teig kneten, dünn ausrollen und in ~7×7cm große Quadrate schneiden

In die Mitte jedes Quadrats einen gehäuften Esslöffel der Fleisch-Ei-Mischung geben, zusammenfalten oder -rollen, Ränder mit Eiweiß verkleben

Das Fett auslassen, die Pastetchen darin frittieren

Le Menagier de Paris, 1395

Siehe auch: Rissolen

Fleischpastetchen 2

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

Teig

250g Mehl

2 Eier
25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Eidotter zum Bepinseln

Fülle

500g Rinderhack
½ Tasse feingehackter Petersil
je ¼ TL Salbei, Pfeffer, Ingwer, Zimt
200ml fruchtiger oder lieblicher Rotwein

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Ofen auf 180° vorheizen

Fleisch, Kräuter, Gewürze und Wein vermischen, kurz erhitzen 5 min setzen lassen, abseihen

Aus dem Teig Pastetchen formen, mit der Fleischfarce füllen
Pastetchen gut verschließen, mit Eidotter bepinseln, auf gefettetem Backblech ~30 min backen

Vgl. **Fischpasteten 1**

Das Buch von guter Speise (15); Alia Atlas (SCA)

Fleischpasteten

England, 15. Jhd.

2 Pasteten (12-16 Portionen)

Zutaten

je 250g kleingewürfeltes Rinder-, Schweine-, Kalb- und Rehfleisch

je ¼ TL Pfeffer, gemahlene Nelken, Macis, Ingwer
je ¼ Tasse gehackte Datteln, Korinthen
200-250ml Malmsey, Madeira, Sherry, Apfelweinessig oder
Verjus
½ TL Safran
2 TL Salz
kleingewürfeltes Fleisch von 1 Kapaun, Fasan oder anderem
Wildgeflügel
3-4 hartgekochte Eigelb
2× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Fleisch mit Pfeffer, Nelken, Macis, Ingwer, Datteln und
Korinthen vermischen, den Wein dazu rühren, dann Safran
und Salz zugeben
Das Geflügelfleisch daruntermischen, das Ganze mit mehr
Safran einfärben, die gehackten Eigelbe zufügen, in die
vorbereiteten Pastetenformen füllen, mit Nelken, Macis,
Datteln und gehackten Korinthen bestreuen
Pasteten verschließen, 1½ Stunden bei 180°C backen

*A noble Boke of Cookery For a Prince Household or any other
Estate Household ~1467; Linda Wolfe: The Literary
Gourmet, Random House, New York, 1962; Antonia De
Castilla (SCA)*

Geflügelpastete 1

Zutaten

Teig

250g Mehl
2 Eier
50g Schmalz
2 EL Milch oder Wasser
Salz

Füllung

1kg Hühner-, Poularden- oder Hähnchenbrust
Wasser oder Hühnerbrühe
Majoran, Basilikum, Rosmarin, Estragon
1 Zwiebel
2 Eier
¼l saure Sahne oder Crème fraîche
¼l trockener Weißwein
100g durchwachsener Speck in Scheiben
Fett zum Ausfetten
1 Eigelb

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Schmalz, Salz und Wasser einen trockenen Teig kneten und mind. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen

Inzwischen das Fleisch in Wasser oder Hühnerbrühe 10 min garziehen lassen, herausnehmen und bis auf 1 Brusthälfte zusammen mit den Kräutern zweimal mittelfein wölfen

Mit den Eiern, der feingehackten Zwiebel, der Sahne und dem Weißwein eine glatte Farce rühren; abschmecken

Die restliche Brusthälfte in den Speck wickeln

Eine Pasteten- oder Auflaufform ausfetten

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen, ⅓ für den Deckel zurückbehalten und mit dem Rest die Form auslegen

Die Pastetenfülle zur Hälfte hineinfüllen, die vorbereitete Brust darauflegen und mit dem Rest Pastetenmasse bedecken

Die Teigränder anfeuchten, den Deckel auflegen, gut andrücken, mit dem verquirlten Eidotter bestreichen, mit einer Nadel mehrmals einstechen

Im vorgeheizten Backofen (200°C; G: 3) ~60 min backen

Herausnehmen, über Nacht auskühlen lassen, aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten anrichten

Dazu Pflaumenmus, mit einer Prise Zimt und Ingwer abgeschmeckt und mit Rotwein flüssiger gemacht, reichen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Geflügelpastete 2

Zutaten

Teig

500g Mehl
2-3 Eier
50g Schmalz
2-3 EL Wasser
Salz

Füllung

700g Geflügel (Huhn oder Pute)
200g fetter durchwachsener Speck
2-3 Äpfel (am besten etwas säuerlich)
Pfeffer, Majoran, Thymian
2-3 Knoblauchzehen
3 Eier
1 Eigelb

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen festen, recht trockenen Teig kneten und zugedeckt ~2 Stunden ruhen lassen
Währenddessen Äpfel schälen, entkernen und würfeln
Äpfel, Speck und Fleisch wolfen
Die Farce leicht salzen, kräftig mit Gewürzen, Kräutern und Knoblauch abschmecken; Eier unterrühren
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Füllung auf den Teig legen
Die Ränder anfeuchten und den Teig über die Füllung klappen und die Verschlussstellen fest zusammendrücken
Die Pastete mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech legen, mit dem Eigelb bestreichen und mit einer Nadel mehrmals einstechen, so dass Backdampf entweichen kann
Im vorgeheizten Backofen schieben (200°C, G: 3) und ~60 min goldbraun backen

Gefüllte Semmel mit Vögeln und Äpfeln

Deutschland, 16. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

90g Mehl
75cl Weißwein
2 EL Öl
1 Eigelb
1 Eiklar
1 Prise Salz
Fett zum Ausbacken

Fülle

4 Semmeln
3 Wachteln
1 säuerlicher Apfel
8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
30g gewürfelter durchwachsener Speck
30g Butter
40g Rosinen
1/8l Fleischbrühe
1/8l Weißwein
1-2 Lebkuchen
Pfeffer, Salz, Safran, Ingwer

Zubereitung

Die Brötchen aushöhlen

Die Wachteln waschen, trockentupfen, pfeffern, salzen, mit Speck umwickeln, in der heißen Butter bei mittlerer Hitze ~30-35 min von allen Seiten braten

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Stücke schneiden und, kurz bevor die Wachteln gar sind, ~5-7 min mit garen

30g Rosinen und die Speckwürfel ebenfalls ~5-7 min in die Pfanne geben

Wenn die Wachteln gar sind, die Pfanne von Feuer nehmen, die Wachteln herausnehmen, den Speck abnehmen, das Wachtelfleisch von den Knochen lösen, mit Salz, Pfeffer, Safran, Ingwer und den ausgelassenen Speckwürfeln kräftig abschmecken

Die ausgehöhlten Brötchen mit der Mischung füllen

In derselben Pfanne die Fleischbrühe, den Wein, den zerbröselten Lebkuchen und den Honig erhitzen

Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren, durch ein Sieb passieren, die restlichen Rosinen hinzufügen, mit Safran und Ingwer kräftig abschmecken

Mehl, Weißwein, Öl, Eigelb und Salz kurz zu einem glatten Teig vermischen (wichtig: nicht zu lange rühren)

Unmittelbar vor der Verwendung des Teiges das Eiklar zu einem festen Schnee schlagen

Vorsichtig unter den Teig ziehen

Den Teig nur solange rühren, wie unbedingt nötig, sonst wird er zäh

Die Brötchen durch den Teig ziehen, im heißen Fett ausbacken und sofort mit der Soße auftragen

Grazer Kochbuch (190), Ende 15. Jhd.; aus Ehlert, Kochbuch

Gefüllte Semmeln

England

Zutaten

3 Vollkornsemmeln, halbiert und ausgehöhlt

50g Butter

100g Pilze, grob gehackt

100g Blattspinat, gekocht und gut drainiert, grob gehackt

50g Rosinen

Salz, Pfeffer, Zimt, Nelkenpulver

1 großes oder 2 kleine Eier

Zubereitung

Die Semmelhälften ~10 min in den Ofen geben, bis sie sehr knusprig sind

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin einige Minuten dünsten
Spinat und Rosinen zugeben und mehrere Minuten weiterdünsten
Mit den Gewürzen abschmecken
Das Ei verschlagen, zugeben und solange weiterkochen, bis das Ei die restlichen Zutaten gebunden hat
In die Semmelhälften füllen und sofort auftragen

Michelle Berriedale-Johnson, The British Museum Cookbook

Genueser Torte

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

400g Mangold oder Spinat
75g geriebenen weißen Käse
60ml Olivenöl

Zubereitung

1 Pastetenform (Pastetenteig, siehe Grundrezepte)
Mangold oder Spinat überbrühen, abtropfen und hacken
Mit dem Käse und dem Öl vermischen und in die Form füllen
Backen, bis die Pastete goldbraun ist

Kochbuch der Sabina Welserin (30), um 1553

Große Pasteten

England, 15. Jhd.

25 Personen

Zutaten

Grundrezept für Pastetenteig:

300g Mehl

2 Eier
25g Schmalz
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bepinseln

Zubereitung

Schmalz mit dem Wasser erhitzen, etwas abkühlen lassen
Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben
Zu einem festen Teig verkneten
Mindestens 2 Stunden ruhen lassen

Füllung 1:

500g Hähnchenbrust
500g Entenbrust
500g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer
3 Eidotter
50g Schweineschmalz
25g Datteln
25g Korinthen
50g Backpflaumen
125ml Fleischbrühe
1 EL Stärke
¼ TL Zimt
¼ TL Muskatblüte
1 Prise gestoßene Nelken

Zubereitung

Mit etwas mehr als der Hälfte des Teiges eine Springform auskleiden
Teig innen mit Eiweiß bestreichen
Hähnchenbrust 15 min kochen lassen, danach in dünne Steifen schneiden. Rindergehacktes, Schmalz, gehackte Eidotter, Salz, Pfeffer und die Hälfte der Gewürze vermengen
Rest der Gewürze unter die Früchte mischen
Ofen vorheizen

In einem Topf Stärke mit 2 EL Brühe cremig anrühren,
restliche Brühe dazu rühren, erhitzen und etwas eindicken
lassen

Boden der Pastete mit der Hälfte der Hackfüllung bedecken

Danach folgen schichtweise Hühnerfleisch, Entenfleisch,
Früchte und dann der Rest des Hackfleisches

Mit der eingedickten Brühe übergießen

Restlichen Teig ausrollen und den Deckel ausschneiden

Den Rand der Pastete mit Eiweiß bestreichen

Deckel auflegen und andrücken

Kleine Schlitze einschneiden

Deckel verzieren und mit Eiweiß bestreichen

15 min bei 200°C, danach bei 160°C noch weitere 45 min
backen

Füllung 2:

1000g Mangold

200g Sauerampfer

300g Kichererbsen

50g Korinthen

50g Datteln

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Stangen Lauch

Pfeffer, Salz

125ml vegetarische oder Fleischbrühe

1 EL Stärke

¼ TL Zimt und Muskat

Zubereitung wie oben; statt dem Fleisch die verschiedenen
Gemüse einschichten; Backzeit siehe oben

Two Fifteen-Century Cookery Books

Hasēnpastete

Zutaten

1 junger Hase (~1 kg)

250g roher Speck in Scheiben

Füllung

Innereien vom Hasen
400g Wild- oder Kalbsleber
150g Semmelbrösel
100ml Crème fraîche
100ml fruchtiger Rotwein
10 Knoblauchzehen
1 TL gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer

Beize

½l Rotwein
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50g Schmalz
Fett für die Auflaufform
125ml süße Sahne
250ml fruchtiger Rotwein

Zubereitung

Den gesäuberten, ausgenommenen Hasen waschen und abtrocknen
Leber und Herz mit der Wild- bzw Kalbsleber fein schneiden, mit den Semmelbröseln, der Sahne und dem Rotwein verrühren
Die Knoblauchzehen häuten, zerdrücken und mit dem Thymian dazugeben
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut durcharbeiten und den Hasen mit der Masse füllen
Den Hasen verschließen und mit den Speckscheiben umwickeln
Aus dem Rotwein, den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den halbierten Knoblauchzehen eine Beize bereiten, über den Hasen gießen und 24 Stunden marinieren
Einen Bräter mit Schmalz austreichen, den abgetrockneten Hasen darauflegen und im vorgeheizten Backofen (225°, Gas: 4) ~45-60 min braten, dabei immer wieder mit der Beize übergießen
Nach 30 min die gehackten Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch zugeben

Den fertigen Hasen herausnehmen, etwas abkühlen lassen,
zerlegen und entbeinen
In die ausgefettete Auflaufform schichtweise Fleisch und
Füllung geben
Den Bratenfond mit Rotwein loskochen, mit Sahne binden und
darüber gießen
Die Form in den vorgeheizten Backofen (225°, G: 4) schieben
und 40-50 min backen.
Aus dem Ofen nehmen und bis zum nächsten Tag auskühlen
lassen
Die Pastete in der Form auf den Tisch bringen oder zuvor in
Scheiben schneiden und anrichten

Dazu:

Semmeltorte (siehe Mehlspeisen)
und Preiselbeer- oder Weichselkirschensoße (siehe Tunken)

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Heidnische Kuchen 1

Deutschland, 14. Jhd.

3-4 Personen

Zutaten

500g Rinderhack
200g Speckwürfel
1 Apfel
5 Eier
2 Eigelb
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
reichlich Liebstöckel (gerne frisch!!)
250g Mehl
100g Schmalz
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Schmalz, 1 Ei und Wasser einen Mürbeteig kneten
und ~1 Stunde ruhen lassen

Rinderhack in Wasser kochen, abtropfen lassen
Apfel schälen und würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein
würfeln, Liebstöckel fein hacken
Mit Hack, Speck, den restlichen Eiern mischen und beherzt
würzen
Den Teig auf einem Backblech (Backpapier drunter!) ausrollen
Die Fleischfüllung in die Mitte setzen und mit den Händen zu
einem Kasten formen
Mit dem Teig umschließen. Den Teig mehrmals mit der Gabel
einstechen
Im Backofen bei 200°C ~40-50 min backen. Nach der Hälfte
der Zeit mit 2 Eigelb bepinseln
Kurz ruhen lassen und mit dem Elektromesser in daumendicke
Scheiben schneiden.
Dazu: Kräutersoße (siehe Tunken)
Das buoch von guoter spise (5a), 1345/52, auch in Ehlert:
Kochbuch und in Fahrenkamp, Mannsbild

Heidnische Kuchen 2

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

500g Mehl
4-5 Eier
50g Schmalz
750g Rindfleisch
125g Bauchspeck oder Schinken
1-2 Äpfel
2-3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Majoran, Liebstöckel

Zubereitung

Aus Mehl, 2 Eiern, Schmalz, etwas Wasser und Salz einen Teig
kneten und 1/2 Stunde ziehen lassen
Rindfleisch, Speck und Äpfel wolfen, reichlich würzen und mit
Kräutern abschmecken, danach 2-3 Eier untermengen, nach
Geschmack anbraten
Teig dünn ausrollen und die Füllung aufbringen, danach
Kanten des Teiges umschlagen und somit Taschen formen.

Taschen auf ein gefettetes Backblech legen, bei Umluft 180°C
eine Stunde backen
Original w.o.

Heidnische Kuchen 3

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

Fülle

500g Schweinefleisch, gekocht und feingehackt
4 Scheiben gut durchwachsener Speck
3 herbe Äpfel (Granny Smith)
2 Eier
Salz, Pfeffer

Teig

200g Mehl
100g Margarine
1 Eigelb
1 TL Salz

Zubereitung

Teig

Salz und Mehl mischen, Margarine hineinschneiden, Ei und
etwas Eiswasser zugeben
Gut mischen, Wasser zugeben, bis der Teig bindet
In einen Ball rollen und ~20 min kaltstellen
Ausrollen und eine gefettete Pastetenform damit auslegen

Fülle

Speck klein hacken, Äpfel schälen, entkernen, fein hacken
Fleisch mit Äpfeln, Speck, Eiern und Gewürzen mischen
In die Pastete füllen, bei 180°C 30-45 min backen
Original w.o.; Lady Jehanne de Huguenin (SCA)

Herbelade

England, 15. Jhd.

Zutaten

1/2kg Schweinebraten
Wasser oder Hühnerbrühe
1/4 Tasse gehackter Salbei
1/2 Tasse gehackter Petersil
gehackter Ysop
8-10 Datteln
1 Handvoll Korinthen
100g Pinienkerne
1 TL Zucker
2 TL Ingwer
1 Prise Safran
1 Prise Salz
1 × Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Schweinebraten würfeln, in kochendes Wasser oder Hühnerbrühe geben, gar kochen
Kräuter zugeben und ein paar Minuten köcheln lassen, abgiessen; Brühe aufheben
Fleisch einige Male fein wolfen, Kräuter zugeben, nochmals wolfen
Datteln hacken, mit den Korinthen und den Pinienkernen zum Fleisch geben, nochmals fein wolfen
Eidotter, Gewürze und ein paar TL von der Brühe dazugeben, gut mischen
Pastete etwas blindbacken, Füllung hineingeben, bei 180°C ~1/2 Stunde backen

This is one of those classic English pork/fruit recipes, of the ilk of Chawettys and Pies of Paris - very good combination.

Harleian MS 279; Medieval Cookery (SCA)

Siehe auch: Pariser Pasteten

Heringspastete

England, 17. Jhd.

Zutaten

1× Pastetenteig

Füllung

~12 eingelegte Heringsfilets

2 feste Birnen

1 EL Butter

1 TL Zimt

¼ Tasse Rosinen

¼ Tasse Korinthen

12 Datteln, geschnitten

¼ Tasse Zucker

Sirup

½ Tasse (125ml) Rotwein

1 EL Verjus

¼ Tasse Zucker

½ TL Zimt

1 EL Butter

Zubereitung

Hering waschen, 1 Stunde im kaltes Wasser legen, abgießen

In einen Topf geben, mit frischem Wasser einige Minuten

kochen, abgießen

Zerstückeln, mit den anderen Zutaten für die Füllung

vermischen, in die Pastete geben

Pastete schließen, ein großes Dampfloch in die Mitte des

Deckels schneiden

Bei 180°C 1 Stunde backen

Inzwischen die Zutaten für den Sirup in einem kleinen Topf

vermischen

Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Butter zerlassen und
der Zucker aufgelöst ist

Wenn die Pastete fertig ist, den Sirup langsam in das
Dampfloch gießen, Deckel mit Zucker bestreuen
Nochmals für 10 min in den Ofen setzen, auftragen

*Gervase Markham, The English Housewife, 1615; Lady
Morwenna, SCA*

Hühner- oder Taubenpastete

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl

2 Eier

25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)

2-3 EL Wasser

1 Prise Salz

1 Eigelb zum Bepinseln

Fülle

1 Poularde oder 3-4 Tauben

150g durchwachsener Speck

¼l Hühnerbrühe

1 Möhre

1 Sellerieblatt

Muskatblüte (Macis), Ingwer, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen
Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in
die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und
die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu
einem festen Teig verkneten

1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Poularde (oder Tauben) entbeinen, das Fleisch kleinschneiden

Den durchwachsenen Speck würfeln, auslassen, das Fleisch darin anbraten

Mit Hühnerbrühe ablöschen, geputzte Möhre und Sellerieblatt hinzufügen und alles ~20 min garen

Das Fleisch und den Speck aus der Brühe nehmen, die Brühe aufbewahren

Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Pastetenform füllen, so dass der Teig an einer Seite über die Form hängt

Das Fleisch und den Speck mit Macis, Ingwer, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken, in die Pastete füllen und ca. 1/8l Brühe auffüllen

Den überhängenden Teig als Deckel über die Fülle klappen, die Ränder befeuchten und festkleben

Aus überflüssigem Teig kleine Figuren formen, an der Unterseite anfeuchten und auf die Pastete kleben

Die Pastete mit Eigelb bepinseln

In den vorgeheizten Backofen geben und ~30 min goldbraun backen

Alemannisches Kochbuch von guter Speise (1a), Anf. 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Hühner-Tauben-Pastete

Angelsächsisch

6 Portionen

Zutaten

225-350g Pastetenteig (siehe Grundrezepte, Menge hängt davon ab, ob man einen Deckel auf die Pastete will;

Vollkornmehl verwenden)

1 Taube

2 Hühnerbrüste oder -schenkel

150ml Hühnerbrühe

150ml trockener Weißwein

einige Pfefferkörner, zerdrückt

4 Nelken

15g Butter

50g Pilze

25g Rosinen

3 große Eier

Salz, Pfeffer
1/2 TL Ingwer

Zubereitung

Pastetenteig (ohne Deckel) ausrollen, eine Form damit auslegen, blindbacken
Taube mit der Brühe, dem Wein, Pfefferkörnern und Nelken in einen Topf geben und 1 Stunde simmern
Hühnerteile zugeben und 3/4 Stunde kochen
Pilze in der Butter andünsten
Vögel aus der Brühe nehmen, entbeinen, Fleisch kleinschneiden
Mit Pilzen und Rosinen vermischen, in die Pastete geben
Die Eier mit Salz, Pfeffer und Ingwer verschlagen, 240ml der Vogelbrühe zugeben, über die Pastetenfüllung gießen
Wenn man einen Deckel will, den restlichen Teig ausrollen und die Pastete damit verschließen (ein Loch einschneiden, damit der Dampf entweichen kann)
Bei 180°C 25 min (ohne Deckel) bzw. 35 min (mit Deckel) backen
Mit grünem Salat auftragen

Für ein Aroma des 20. Jahrhunderts - das Hühnchen verdoppeln, die Taube weglassen und die Rosinen mit 25 g gehacktem, frittiertem Speck ersetzen.

Michelle Berriedale-Johnson, The British Museum Cookbook

Hühnerpastete mit Kirschen

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

1 Huhn von ~1kg, zerlegt
Pastetenteig für 1 Pastete (siehe Grundrezepte)
1 Tasse Sauerkirschen oder Pflaumen
125ml Weißwein
6 EL Weißweinessig
8 Eier
je 1 1/4 TL Majoran, Minze und Petersil

¼ TL Salz
625ml Hühnerbrühe

Zubereitung

Hähnerteile in ½l Hühnerbrühe fast gar kochen, entbeinen
und in etwas Olivenöl bräunen

Eier, Wein, Essig und den Rest der Hühnerbrühe (125ml)
verrühren

Petersil, Minze und Majoran fein hacken und zugeben

Über geringer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis es so
dick ist, dass es am Löffel klebt

Eine Form dünn mit Pastetenteig auslegen, mit dem Fleisch
und dem Obst füllen

Die Soße darüber geben, bei 180°C backen, bis der Deckel
braun wird

Platina; Minowara Kiritsubo (SCA); www.florilegium.org

Siehe auch: Pastete von Zahmen Tieren

Iberische Pastete

Antike

Zutaten

Teig

500g Mehl
50g Schmalz
2 Eier
2 EL Wasser

Füllung

250g Hähnchenbrustfilets
250g Schweinefleisch
250g Hammelfleisch (ich würde Lammfleisch nehmen, das
riecht besser)
20 g Schmalz
1 Bund Schnittlauch

2 Zwiebeln
100g Champignons
Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Kerbel, Rosmarin
100g Speckscheiben zum Auslegen
1 Eigelb

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, erwärmtem Schmalz und Wasser einen trockenen Teig bereiten und ~2 Stunden zugedeckt ruhen lassen

Das Fleisch fein hacken und mit dem ebenfalls feingewiegtm Schnittlauch, Zwiebeln und Champignons, dem Schmalz, dem Ei und den Gewürzen gut vermischen

Eine ausgefettete Spring- oder Pastetenform mit dem Teig (einen Rest für den Deckel zurückbehalten) auslegen und die Speckscheiben darauf verteilen, die Füllung hineingeben
Die Teigländer anfeuchten, den Deckel auflegen und andrücken

Mit einer Nadel (evtl. Stricknadel, damit die Löcher auch bleiben und nicht zugehen) mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann

Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und ~1" Stunden im vorgeheizten Backofen bei 200°C knusprig goldbraun backen
Garprobe mit einem Holzspießchen machen; bleibt es trocken, ist die Pastete fertig

Aus dem Ofen nehmen und über Nacht auskühlen lassen. aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden und servieren

Dazu: Johannisbeer- oder Preiselbeersöße (siehe Tunken)

Im alten Griechenland als Katillos bekannt.

Fahrenkamp, Mannsbild

Ralbfleischpastete

Zutaten

Teig

500g Mehl
3 Eier
50g Schmalz
Salz

Füllung

750g Kalbfleisch (Schulter oä.)
100g durchwachsener Speck
100g Champignons
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
125ml trockener Weißwein
2 Eier
4 EL Schmalz

Zubereitung

Einen festen Teig aus dem erwärmten Schmalz, Mehl, Eiern und evtl. etwas Wasser kneten, salzen und mindestens 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen

Das Kalbfleisch in Würfel schneiden, mit dem Speck und den geputzten Champignons fein wolfen

Mit dem zerdrückten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Wein abschmecken

Die Eier und das Schmalz gründlich unterarbeiten

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, einen Teil für den Deckel zurückhalten und eine ausgefettete Pastetenform (Kastenform) auslegen, mit der Farce füllen, glattstreichen

Den Teigrand anfeuchten, den Deckel auflegen, gut festdrücken und mehrmals mit einer Nadel einstechen

Im vorgeheizten Backofen (200°C, G: 3) 60-75 min backen

Herausnehmen, über Nacht auskühlen lassen, aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten anrichten

Dazu: Johannisbeersoße I (siehe Tunken)

Aus Fahrenkamp, Mannsbild

Kalbsnierenpavesen

Deutschland, 16. Jhd.

4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Toast oder Weißbrot

500g Kalbsnieren

etwas Nierenfett

150g Butter

1 Zwiebel

1/2 Bd. Petersil

2 Eier

Salz, Pfeffer, Zimt

Zubereitung

Die Nieren wässern, mit kochendem Wasser begießen,
abtropfen lassen und in feine Scheibchen schneiden

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden; in einer
großen Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten

~50-60g Butter hinzufügen und die Nierenscheiben in 4-6 min
braten, aber nicht hart werden lassen

Nieren und Zwiebeln in eine Schüssel geben

Petersilie feinhacken, zusammen mit Salz, Pfeffer und Zimt zu
den Nierenscheiben geben und mit den Eiern vermischen

Das Weißbrot auf einer Seite toasten; auf der getoasteten Seite
mit den Nieren bestreichen

Die restliche Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen,
das Brot hineingeben und mit einem Deckel möglichst luftdicht
verschließen

Bei mittlerer Hitze ~10-15 min stocken lassen

*Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch (25), 1581, aus: Ehlert,
Kochbuch*

Siehe auch: Pavesen (Mehlspeisen)

Kaninchenpastete

Zutaten

Pastetenteig

1kg Mehl
250g Butter
1 Ei
entsprechend Salz und Wasser

Füllung

1 junges Kaninchen mit Leber
300g gesalzener fetter Speck
1 Prise Nelken in Pulverform
1 TL Ingwerpulver
1 TL zerstampfte Paradieskörner (Malaguettapfeffer) oder
gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gestrichener EL Salz

Zubereitung

Einen festen Pastetenteig (siehe Grundrezepte) zubereiten und 1-2 Stunden kalt stellen; besser, man macht ihn schon am Vorabend.

Den Speck hacken, Gewürze und Salz mischen herstellen
Den Teig dick (~1½cm) rechteckig ausrollen und auf ein Blech legen

Das Kaninchen vorbereiten und in die Position eines »Hasen in der Sasse« auf eine Seite der Teigplatte legen, auf der anderen Seite des Kaninchens den größeren Teil der Teigplatte freilassen, weil man sie später hochklappen wird; der Kopf wird von kleinen Holzspießen aufrecht gehalten (abgeschnittene Esstäbchen oder Schaschlikspießchen sind dazu sehr gut geeignet).

Das Kaninchen an der ganzen Oberfläche mit dem gehackten Speck belegen, großzügig mit Gewürzen und Salz bestreuen, mit dem Teig umhüllen und beide Ränder unter dem Kaninchen verschließen

Den Formen des Kaninchens anpassen, so dass sie durch den Teig sichtbar werden, der möglichst eng am Fleisch kleben sollte

Überschüssigen Teig wegnehmen, mit Wasser befeuchten und wieder an den Teig kleben

Die Stelle der Schnauze nachzeichnen; die Ohren aus einem Rest Teig ausschneiden und an die Seiten kleben, für den Puschel genauso vorgehen, 2 schwarze Bohnen als Augen eindrücken

Im heißen Ofen ~1½ Stunde backen

Das Kaninchen gart in seiner Hülle sehr gut, es ist nicht nötig, es zu lange garen zu lassen, denn sonst trocknet es aus; wenn der Teig eine schöne Bräune erreicht hat, ist es fertig

Als Ganzes auftragen, vor den Gästen an der Rückseite öffnen und wie einen Hasenbraten zerlegen; den Teig nur den Gästen anbieten, die ihn wirklich kosten wollen, denn er ist äußerst sättigend!

Im Mittelalter ist das connis ein Wildkaninchen. Wir haben ein für die mittelalterlichen Teigpasteten typisches Rezept ausgewählt. Der Teig umschließt ein ganzes Fleischstück mit seinen Knochen. Die Hülle, die fest sein muss, wurde als eine Art Ofen angesehen, der es zuließ, das Tier sanft zu braten. Die Kaninchenpastete kann die Gelegenheit zu einem schönen Spaß bieten. Wählen Sie ein recht fettes junges Kaninchen und richten Sie es auf, um ihm die Pose eines Hasen in der Sasse zu geben. Das ist nicht einfach; Sie brauchen kleine Holzspieße, um den Kopf zu halten. Umgeben Sie es mit einem festen Teig, der sich den Umrissen des Kaninchens gut anpasst, und aus den Resten formen Sie Ohren und Schwanz; öffnen Sie ihm mit zwei schwarzen Bohnen die Augen und backen Sie es im Ofen, bis es schön braun ist. Ihr Bildwerk wird bei Ihren Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen!

Kichererbsen-Tarte

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

1 Dose Kichererbsen (~425g) mit Flüssigkeit
¾ Tassen (90ml) Wasser

500g gemahlene Mandeln
60g Rosinen
4 Feigen
30g Pinienkerne
1/2 Tasse Zucker
1/8 Tasse (30ml) Rosenwasser
1 TL Zimt
1/2 TL Ingwer
2 TL Zucker zum Bestreuen
einige Tropfen Rosenwasser zum Besprenkeln
2× Pasteteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Pinienkerne grob hacken
Kichererbsen mit der Flüssigkeit aus der Dose, Rosinen und Feigen pürieren
Zucker, Rosenwasser, Wasser, Zimt und Ingwer einrühren
Mit dem Pasteteig entweder 2 Pastetenformen oder ein Backblech auslegen
Füllung auf den Teig geben, bei 190°C 30-40 min (Backblech) bzw. 50-60 min (Pasteten) goldbraun backen

Platina book 8

Knoblauchtorte mit Quark und Safran

Venedig, 14. Jhd.

Zutaten

Mürbeteig

250g Mehl
125g Butter
entsprechend Salz und Wasser

Füllungsmasse

5 Knoblauchknollen
200g Schweinebrust, gesalzen oder frisch
300g Quark

3 Eier
80g Rosinen
2 Briefchen Safran
Salz (wenn Sie frischen, ungesalzenen Speck benutzt haben),
sonst nach Geschmack

Gewürzmischung (Pulverform): je 1 TL

Nelken
Muskatnuss
Zimt
Ingwer
Pfeffer

Zubereitung

Den Teig einige Stunden vorher (oder sogar am Vorabend)
zubereiten und kalt stellen
Den Knoblauch schälen und in sprudelndem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde
kochen lassen (oder bis er weich ist); abtropfen lassen und in
kaltem Wasser einweichen
Die garen Knoblauchzehen zerstampfen oder durchs Passevite
drehen, dann den Quark, den vorher gehackten Speck, die
Gewürze, den Safran, die Eier und die gewaschenen Rosinen
zugeben; die Mischung gut glätten
Den Teig ausrollen und eine Kuchenform auslegen
Die Auflage hineingeben und mit einer zweiten Teigplatte
abdecken, dabei die Ränder gut verschließen
Im heißen Ofen (200°C) $\frac{3}{4}$ -1 Stunde backen.
Statt einer gedeckten Torte können auch mehrere kleine
Törtchen gebacken werden

Original w.u.

Torta d'Uoli

Venedig, 14. Jhd.

Zutaten

Pastetenteig

1 Tasse Mehl
1/3 Tasse Butter
2" EL kaltes Wasser

Füllung

5 Knoblauchknollen
250g roher Schinken, entfettet und gehackt
500g Ricotta, gut abgetropft
3 Eier
1/3 Tasse Rosinen
10 Safranfäden
1 Prise Nelken
je 1/2 TL Muskat, Zimt, Ingwer, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch schälen, 15 min in Wasser kochen, abgießen, in kaltem Wasser waschen
Mit einer Gabel zerdrücken, Käse, Schinken, Gewürze, Safran, Eier und Rosinen zugeben, gut vermischen
Den Pastetenteig bereiten, eine Pastetenform mit dem Teig auskleiden, die Füllung hineingeben
Bei 180°C 3/4-1 Stunde backen, bis sie schön braun ist und die Füllung sich gesetzt hat

Libro di cucina; Lady Morwenna, SCA

Rönigliche Tarte

England, 16. Jhd.

Zutaten

Teig

1 Tasse Mehl
2 Eidotter
1/3 Tasse Butter
2-2 1/2 EL Wasser

Füllung

700g Rinder- oder Lamnbraten, gekocht und in kleine Stücke
geschnitten

1/2 TL Pfeffer

1/2 TL Salz

1/2 Tasse Rindertalg oder -mark, in Scheiben oder gewürfelt

60ml Rot- oder Apfelweinessig

1/2 Tasse Backpflaumen, geschnitten

1/3 Tasse Rosinen

1/3 Tasse Datteln, gehackt

1/4-1/2l Rinderbrühe

Zubereitung

Teig

Butter und Eidotter in das Mehl mischen, bis es krümelig wird,
Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten
Ausrollen und eine Pastetenform damit auslegen

Füllung

Fleisch, Gewürze, Talg oder Mark, Essig und die Früchte
mischen

Genügend Brühe dazugeben, dass alles gut feucht wird

Die Fleischmischung in die ausgelegte Pastetenform geben,
nach Wunsch mit Teigdeckel verschließen

Bei 190°C 3/4-1 Stunde backen

A Propre new booke of Cookery, 1545; Gode Cookery

Kornische Pastetchen

England, Cornwall

Zutaten

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

500g Rinderhack oder gehacktes Huhn

1 Tasse Rüben, gewürfelt

1 Tasse Karotten, gehackt

1 Tasse Zwiebeln, gehackt

Butter

Milch oder Ei zum Bepinseln

Zubereitung

Teig ausrollen, Kreise ausstechen, Fleisch und Gemüse, dann jeweils ein Stückchen Butter draufgeben

Zusammenfalten, mit Milch oder Ei bepinseln

Bei 180°C 10-20 min backen

Lady Katja Orlova, SCA

Kräutertorte

Deutschland, 16. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl

2 Eier

25g Schmalz

2-3 EL Wasser

Erbsen oder Linsen zum Blindbacken

Fülle

500g Spinat

100g Parmesan

100g Rosinen

Salz, Pfeffer

100g zerlassene Butter

Guss

4 Eier

1/4l Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Frischen Spinat gut waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen

Den Teig ausrollen, in eine Springform (26cm Ø) geben und einen 2cm hohen Rand stehen lassen; mit Backpapier und Erbsen oder Linsen zum Blindbacken belegen

Ofen auf 200°C vorheizen, Teig 7-10 min vorbacken

Erbsen und Backpapier herunternehmen, den Spinat auf dem Pastetenboden verteilen und für 10 min in den Ofen geben

Danach den Ei-Sahne-Guss darüber geben und 10-15 min fertig backen

Kochbuch der Sabina Welserin (186), um 1553, aus: Ehlert, Kochbuch

Kräuter=**K**äse=**E**ier=**S**arte

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

1/2 Tasse Petersil

1 EL Minze

je 125g Kohl, Spinat, Lattich

je 1 EL Majoran, Basilikum, wilder Thymian

5 Eier

Zucker

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Poudre fine: 1/2 TL Ingwer, 1/2 TL Zimt, 1/4 TL Langer Pfeffer

je 200g geriebener Cheddar und Mozzarella

1/2 TL Salz

5 Eidotter

Zubereitung

Grünzeug und Kräuter hacken, mit den Eiern vermischen
Pastetenteig bereiten, 20 min vorbacken

Füllung in die Pastete geben, 20 min bei 180°C backen
Eidotter, Käse, Salz, Poudre fine vermischen, über die Pastete
geben, in ~20 min fertigbacken

Taillevent

Krebstorte 1

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl

2 Eier

25g Schweineschmalz

2-3 EL Wasser

Erbsen oder Linsen zum Blindbacken

Backpapier

Füllung

400g Krebschwänze (Langustenschwänze, Garnelen oder
Büsumer Krabben)

1 Bd. Petersil

8 getrocknete oder frische Feigen

60g Rosinen

2 EL Wein

Saft 1 kleinen Zitrone

Salz

Fett für die Form

Eierstich

4-5 Eier

1/2l Sahne

1 Prise Salz

1 Prise Muskat

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

Einige Stunden kühl ruhen lassen

Backofen auf 200°C vorheizen

Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (26cm Ø) geben, 2-3cm Rand lassen

Ein Pergament- oder Backpapier auf den Pastetenboden legen und die Erbsen oder Linsen zum Blindbacken darauf füllen

Auf der mittleren Schiene 10-12 min vorbacken

Dann Papier und Erbsen bzw. Linsen entfernen

Petersilie hacken

Eine Feige in Scheiben schneiden, zur Dekoration beiseitelegen
3 Krebschwänze bzw. einige Garnelen oder Krabben ebenfalls zur Dekoration zurückbehalten

Petersil, Rosinen, klein geschnittene Feigen und Krebschwänze bzw. Garnelen oder Krabben miteinander vermischen, mit Salz, Zitronensaft und Weißwein ½ Stunde marinieren

Abtropfen lassen, Marinade auffangen

Das Gemisch trocken auf den Pastetenboden geben

Mit den beiseitegelegten Feigen und Krebschwänzen dekorieren

Ofen auf 200°C vorheizen, die Torte gut 5 min vorbacken

Inzwischen aus Eiern, Sahne, Muskat und Salz einen Eierstich bereiten

Über die Torte gießen und 10-15 min backen, bis die Torte goldgelb ist

Variante ohne Teig

Gehackten Petersil, Rosinen, klein geschnittene Feigen und Krebschwänze bzw. Garnelen oder Krabben miteinander vermischen, mit Salz, Zitronensaft und Weißwein ½ Stunde marinieren

Abtropfen lassen, Marinade auffangen

Die abgetropfte Masse in eine gefettete, feuerfeste Form geben

Aus Eiern, Sahne, Muskat und Salz einen Eierstich bereiten und über das Gemisch geben

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 min backen, bis der Eierstich goldgelb ist

Kuchenmeysterey (32), um 1486, aus Ehlert: Kochbuch

Krebstorte 2

Als Vorspeise 4-6, als Hauptgericht 2 Portionen

Zutaten

Teig

250g Mehl
2 Eier
25g Schmalz
2-3 EL Wasser

Füllung

3 Eier
50g geriebener Käse (Parmesan oder Emmentaler)
125g geriebener Lebkuchen
¼l Milch nach Bedarf
Salz, Safran, Salbei, Petersil
16 ausgelöste Krebsschwänze
1 Apfel
3 getrocknete Feigen
etwas Schmalz zum Bestreichen

Zubereitung

Aus dem Mehl mit Eiern, zimmerwarmem Schmalz und Wasser einen glatten, trockenen Teig bereiten, in Frischhaltefolie einschlagen und wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Aus den Eiern, dem Käse und Lebkuchen eine nicht zu dünnflüssige Füllmasse bereiten, bei Bedarf noch mit etwas Milch cremiger machen, mit den Gewürzen und Kräutern pikant abschmecken

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwa ⅓ des Teiges für den Deckel zurückbehalten und mit dem Rest eine gut ausgefettete Auflauf- oder Springform auskleiden

Die Füllung gleichmäßig darin ausstreichen und die
Krebsschwänze sternförmig eindrücken
Den geschälten, entkernten, in längliche Scheiben
geschnittenen Apfel und die in Streifen geschnittenen Feigen
abwechselnd dazwischen verteilen
Die Teigränder anfeuchten und den Deckel aus dem Teigrest
darauflegen; gut andrücken, mit Schmalz bestreichen und im
vorgeheizten Backofen (200°, G: 3) etwa 45 min abbacken, bis
die Kruste goldbraun ist
Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in Portionsstücke
schneiden und auf Tellern anrichten

Aus Fahrenkamp, Mannsbild

Lachspastete 1

Zutaten

Teig für eine Pastete (siehe Grundrezepte)
1 Dose Lachs
1 Tasse gehobelter alter weißer Cheddar
3 Safranfäden, in 1 TL Wasser aufgelöst & erhitzt
1 TL weißer Pfeffer

Zubereitung

Lachs entgräten; nach dem Grundrezept einen Pastetenteig
bereiten und damit eine Form ausschlagen
Zutaten (außer Teig) mischen, in die Pastetenform geben
Bei 180°C 30 min goldbraun backen

Lachspastete 2

Frankreich, 14. Jhd.

6-8 Portionen

Zutaten

Teig (für die Fastenversion)
 $\frac{2}{3}$ Tasse Weizenmehl

3 Tassen ungebleichtes Mehl
1 TL Meersalz
4 EL Olivenöl, gekühlt
2/3-1 Tasse Eiswasser

oder

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte) für die Festversion))

Füllung

750g Lachsfilet, gehäutet

2 EL Burgunder Wein

1/2 TL Salz

1/8 TL Zimt

1/8 TL Ingwer

6 Scheiben durchwachsener Speck (nur Festversion)

Zubereitung

Teig (für die Fastenversion)

Alle Zutaten vermengen, kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht

In ein nasses Tuch einschlagen, mind. 1 Stunde kaltstellen

Füllung

Teig zu einem großen Rechteck ausrollen - 5 cm länger und doppelt so breit wie das Lachsfilet

Die Hälfte des Specks - in der Festversion - in der Mitte des Teiges auslegen

Den Lachs darauflegen, Wein und Gewürze darüber sprengeln

Mit dem restlichen Speck - in der Festversion - bedecken

Teig über dem Lachs zusammenschlagen und verschließen

Mit der Naht nach unten in einen mit Pergamentpapier

ausgelegten Bräter geben

Bei 180°C 35 min backen

Le Menagier de Paris, 1393; Aethelind of Earbeswald, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)

Lahme bi Ujeen

Fleischarteten

Zutaten

je 125g Rinder- und Lammhack
2 TL Piment
Zitronensaft nach Geschmack
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer
2 EL Petersil
30g Pinienkerne

Zubereitung

Pastetenteig (siehe Grundrezepte) für 30 kleine Pastetchen
Fleisch, Zwiebel und Gewürze vermischen
Pinienkerne in etwas Öl anrösten und zugeben
Teig in 30 Portionen teilen und formen
Füllung hineingeben, 15 min backen

Lady Catriona Fergusson (SCA)

Lammpastete mit Korinthen

Zutaten

2 Hohlpasteten mit Deckel
500g Lammfleisch, fein gewürfelt
500g Korinthen
250g Butter, fein gewürfelt
3 Eier
je ½ TL Muskat, Pfeffer, Macis (Muskatblüte), Salz
je ¼ TL Nelken, Majoran, Thymian, Bohnenkraut

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und in die Pasteten füllen
Pasteten verschließen

Bei 200°C ~1 Stunde backen
Warm auftragen

Mrs. McLintock's Receipts for Cookery and Pastry Work,
XXVI

Lammpastete mit Limonen

Deutschland, 16. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl
2 Eier
25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bepinseln
etwas Eiweiß zum Festkleben
Fett für die Form

Füllung

750g entbeinte Lamnbrust
50g Schmalz
Pfeffer, Salz, Thymian
1 Tasse (250ml) Rinderbrühe
3 Limonen
einige Blätter frischer Salbei

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen
Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Unterdessen die Lammbrust würfeln, in Schmalz kräftig anbraten, pfeffern und Salzen und mit einem Hauch Thymian bestreuen

Mit Brühe ablöschen und 25 min köcheln

Inzwischen die Limonen so schälen, dass die weiße Haut völlig entfernt wird; das Fruchtfleisch in Spalten aus der Haut lösen

Die Salbeiblätter feinhacken

Ofen auf 200°C vorheizen

$\frac{2}{3}$ des Pastetenteigs für den Boden ausrollen, in eine gefettete Springform (26cm Ø) legen

Aus dem Rest des Teiges den Deckel ausrollen und einige Verzierungen formen, die mit Eiweiß auf den Deckel geklebt werden

Das Lammragout mit den Limonen und dem Salbei vermischen, in die Pastetenform füllen

Den Deckel darüber legen, zwei Löcher einschneiden, damit der Bratendampf entweichen kann

In ~25 min gar backen

Marx Rumpolt: Ein New Kochbuch (16), 1581, aus: Ehlert, Kochbuch

Lauch=Senf=Zarte

Frankreich

Zutaten

Pastetenteig (siehe Grundrezepte) für 1 Pastete ohne Deckel

4-5 Lauchstangen

3 EL Butter

125 ml Weißwein

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Pfeffer

2 Eier

250ml Sahne

2-3 EL guter Senf (Dijon)

$\frac{3}{4}$ Tasse geriebener Cheddar oder 100g Ziegenkäse

2 EL gehackter Schnittlauch

Zubereitung

Pastetenteig vorbereiten und Pastete ein wenig blindbacken
Lauch gründlich waschen, in Ringe schneiden
Butter in einer Pfanne zerlassen, Lauch zugeben, 2-3 min unter
ständigem Rühren dünsten
Wein und Salz zugeben, Pfanne zudecken, bei geringer Hitze
langsam 10-15 min kochen, bis der Lauch weich ist; falls nötig,
mehr Wein zugeben
Eier schlagen, Sahne, Senf, Lauch und Käse einrühren
Ofen auf 190°C vorheizen, Füllung gleichmäßig in die Pastete
geben, mit Schnittlauch bestreuen, 25-30 min goldbraun
backen
This is a recipe sent to Mistress Mortraeth by a lady in
Grenoble, France.
Mistress Mortraeth, Kingdom of Ealdormere, SCA

Lombardische Hühnerpasteten

England, 14. Jhd.

6 Personen

Zutaten

350g Mürbe- oder Blätterteig
2 geschlagene Eier
2 EL Verjus oder Zitronensaft
1/8 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL gemahlener Ingwer
450g Hühnchen oder Putenbrust, dünn geschnetzelt
Frühstückspeck in Streifen oder magerer Hinterschinken

Zubereitung

Teig ausrollen und zu runden Platten mit ~16 cm Durchmesser
ausschneiden
Die beiden Eier schlagen und mit dem Verjus oder dem
Zitronensaft und dem Pfeffer und dem Ingwer verrühren
Den Backofen auf 200°C vorheizen
Das Hühnerfleisch ganz dünn schneiden

Bei meiner Variante habe ich das Fleisch gekocht und dann geschnitten, das verkürzt die Garzeit
Das Fleisch in das geschlagene Ei eintauchen und auf die Teigplatten verteilen, und zwar so, dass nur eine Hälfte bedeckt ist und der Rand frei bleibt. Einen Speckstreifen obenauf legen
Den Rand mit der Eimischung bestreichen und die freie Hälfte über das Fleisch klappen
Den Rand andrücken und die Pasteten mehrfach mit einer Gabel anstechen.
Die Variante mit dem gekochten Hühnerfleisch braucht nur ~15 Minuten bei 200°C gebacken werden
Falls Du das rohe Fleisch genommen hast: 15 Min. bei 200°C backen, dann die Hitze auf 180°C reduzieren und weitere 20-25 Minuten garen
Kann heiß oder kalt gegessen werden
Ist auch prima vorzukochen, um die Pasteten dann als Vorrat mit auf den Markt zu nehmen
Anmerkung: In einem englischen Kochbuch (Pleyn Delit) wird das Hühnchen statt mit Pfeffer mit Zimt, Nelken und Kardamom gewürzt.

Aus: Black, Küchengeheimnisse

Lombardische Pasteten

England, 16. Jhd.

Zutaten

500g frische Rote Beete
2 EL Brauner Zucker
1 TL Brotkrumen
¾ Tasse milder Cheddar, gerieben
¼ Tasse Korinthen, blanchiert
¼ TL Zimt
¼ TL Ingwer
3 Eidotter
4 EL zerlassene Butter
1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Rote Beete schälen, in eine Schüssel reiben

Braunen Zucker einrühren
Brotkrumen, Käse, Korinthen, Gewürze und Eidotter zugeben
Zerlassene Butter einrühren
Mit dem Pastetenteig eine Form auslegen, Füllung
hineingeben, aus dem restlichen Teig einen Deckel formen,
Pastete verschließen
In den Deckel mit einer Gabel Löcher einstechen, mit Eiklar
bestreichen
Bei 230°C 20 min backen, Hitze auf 180°C reduzieren und
weitere 25 min backen
Warm auftragen

Mangoldtorte

Frankreich

Zutaten

Teig

75g Butter
150g Mehl
1 Ei
1-2 EL Wasser
Salz
Fett für die Form

Belag

500g Mangold
1 Bund Petersil
5-6 Stängel Minze
1-2 Stängel Majoran
1-2 Stängel Basilikum
4 Eier
2-3 EL Crème fraîche
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
1 Prise Ingwer
75g geriebener Käse
8-10 dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck

Zubereitung

Butter gerade flüssig werden lassen, Mehl, Eier, eine Prise Salz und das Wasser schnell unterarbeiten und den glatten Teig mindestens 2 Stunden ruhen lassen

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen

Eine Tarteform ausfetten, mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen (200°C, G: 3) ~10 min blind backen, herausnehmen und auskühlen lassen

Inzwischen den Mangold putzen, waschen und zusammen mit den abgezupften Kräutern fein hacken

Eier mit der Crème fraîche verquirlen und die Gewürze zugeben

Gemüse-Kräuter-Mischung und 50g Käse unterheben

Mischung auf die Tarte streichen und im Backofen 20 min garen

Die Speckscheiben darauflegen, mit dem restlichen Käse bestreuen und unter dem Grill oder bei Oberhitze nochmals 5-8 min bräunen

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Nordische Pasteten

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

3 Tassen Fleisch (Hase, Kaninchen oder Schwein), vorgegart und in mundgerechten Stücken

2 EL Pinienkerne

1½ Tassen Korinthen

125g Ricotta

2 EL Zucker

½ TL Salz

Ingwer, Paradieskörner, Safran

2× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

für den Weinsirup

Rotwein
Zucker
Zimt, Ingwer, Paradieskörner (oder Pfeffer)

Zubereitung

Pinienkerne mit den Gewürzen mörsern
Zutaten für die Füllung vermischen, in die vorbereiteten
Pasteten füllen, bei 180°C 45 min, dann bei 200°C noch 10 min
backen
Den Weinsirup bereiten und dazu reichen

Taillevent

Ochsenzungenpastete

Deutschland, 16. Jhd.

Zutaten

Teig

500g Mehl
3 Eier
50g Schmalz
Salz
etwas Wasser
75g durchwachsener Speck in Scheiben

Füllung

1 gekochte Ochsenzunge (~1½kg)
Nelkenpulver, Ingwer, Zimt, Muskat, Salz, Pfeffer
Paste
2 Eier
1 Glas Rotwein
3 EL Semmelbrösel
10g Schmalz
Fett für die Form
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Einen festen Teig aus dem Mehl, erwärmten Schmalz, den Eiern, Salz und evtl. etwas Wasser kneten und 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen

Inzwischen die gekochte, abgezogene und gesäuberte Ochsenzunge in Scheiben schneiden

Die ausgefettete Pastetenform mit dem dünn ausgerollten Teig ($\frac{1}{3}$ für den Deckel zurückhalten) und danach mit den Speckscheiben auslegen

Die Ochsenzunge darauf schichten und jede Schicht mit dem Gewürzgemisch aus Nelken, wenig Ingwer, Zimt, reichlich Muskat, Salz und Pfeffer bestreuen

Die ausgelegte Form mit der Paste aus Eiern, Rotwein, Semmelbröseln und Schmalz übergießen

Die Teigländer anfeuchten, den Deckel auflegen, gut andrücken und dann mit einer Nadel mehrmals einstechen; mit dem verquirlten Eigelb bestreichen

Im vorgeheizten Backofen (200°C, G: 3) ~45 min goldbraun backen

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und in dicke Scheiben geschnitten anrichten

Als Vorspeise oder Zwischengericht servieren dazu Kräutersoße (siehe Tunken)

*Kochbuch der Philippine Welserin, um 1550,
aus: Fahrenkamp, Mannsbild*

Variation

Zutaten

Zunge

800g gekochte Rinderzunge

20g Rindsnierenfett

1 TL Salz

1 Msp Nelkenpulver

$\frac{1}{2}$ TL Ingwer

1 Msp Muskat

Teig

300g Mehl
120g Butter
100ml Salzwasser

Soße

4 Scheiben Toastbrot
100ml Rotwein
1 TL Zucker
1 Msp Ingwer
1 Msp Muskat
Salz, Pfeffer
Zum Bestreichen
1 Ei
1 Msp Safran

Zubereitung

Zunge in dünne Scheiben schneiden
Salz, Nelken, Ingwer und Muskat mischen, die Zunge damit würzen
Mehl und Butter miteinander verreiben und mit dem warmen Salzwasser zu einem Teig kneten
Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in eine gebutterte Springform geben
Die Zunge darauf auslegen und mit dem gehackten Rindsnierenfett bedecken
Aus dem restlichen Teig einen Deckel formen, die Pastete damit zudecken und die Teigränder mit Eiweiß zusammenkleben
Mit den Teigresten in der Mitte des Deckels eine Rosette formen und auf dem Deckel Verzierungen anbringen
Einen Eidotter mit Safran verrühren und die Pastete damit bestreichen
Ofen auf 180°C vorheizen, Pastete ½ Stunde backen
Toastbrot kräftig rösten, zusammen mit dem Rotwein, Zucker, Ingwer und Muskat aufkochen
Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
Die Rosette ausschneiden, die Flüssigkeit in die Pastete gießen, Rosette wieder aufsetzen und weitere 30 min backen

Original w.o.; aus: Peschke/Feldmann, Renaissance-Kochbuch

Päpstliche Tarte

8-12 Portionen

Zutaten

Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

375g milde, gehäutete Fischfilets

$\frac{3}{4}$ Tasse blanchierte Mandeln

$\frac{1}{4}$ Tasse Pinienkerne

$\frac{1}{2}$ Tasse Reis

$\frac{3}{4}$ Tasse (~200ml) Mandelmilch (siehe Grundrezepte)

$\frac{3}{4}$ Tasse Wasser

$\frac{1}{4}$ Tasse Kaviar oder andere Fischeier

1 Tasse Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Ingwer

je $\frac{1}{8}$ TL Zimt und Safran

Salz

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen

Fisch in kochendes Wasser geben und 3-5 min köcheln lassen, oder bis der Fisch durch ist; Fisch herausnehmen, abtropfen, in mundgerechte Stücke brechen

In einem anderen Topf Reis mit Wasser und Mandelmilch geben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 10-15 min köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig absorbiert ist

Im Mörser Mandeln und Pinienkerne mit ~1 TL Wasser zerstoßen, bis eine feine Paste entsteht

Fisch und Reis zur Nussmasse geben und alles zusammen zu einer feinen Paste zerstoßen; Zucker, Gewürze und Fischeier ebenfalls zugeben und untermischen

In den Pastetenteig geben und 45 min backen

Neapolitan Recipe Collection 182

Pariser Pasteten 1

England, 15. Jhd.

Zutaten

je 500-750g Schweine- und Rindfleisch
250ml Rotwein
250ml kräftige Brühe
1½ Tasse Korinthen
1 Tasse gewürfelte Datteln
8 Eigelb
1½ TL Salz
1 EL Ingwer
2 EL Zucker
Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Fleisch in kleine Stücke schneiden, mit Wein und Brühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze kochen, bis das Fleisch durch ist
Fleisch abgießen, etwas von der Flüssigkeit aufheben
Die restlichen Zutaten zum Fleisch geben, gut vermischen, bei Bedarf etwas von der Weinbrühe zugeben (die Mischung sollte recht feucht sein)
In die Pastetenform geben, mit Teig abdecken, bei 190°C 45 min goldbraun backen

Austin, Thomas: Two Fifteenth-Century Cookery-Books; Gode Cookery

Pariser Pasteten 2

England, 14. Jhd.

Zutaten

750g Hackfleisch vom Kalb
2kg Schweinehack
2 Tassen (450ml) Rinderbrühe (+1 Tasse (225ml))

3 Tassen (700ml) Weißwein (+1 oder 2 Tassen (225-450ml))
1 Tasse Korinthen
1 Tasse gehackte Datteln
1/4 TL Safran
2 EL Zucker
Salz
5 Eier
2× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Fleisch in einem großen Topf anbräunen
Brühe und Wein zugeben, auf kleiner Flamme 1 Stunde oder länger simmern
Datteln und Korinthen zugeben, 15 min weiter simmern (die meiste Flüssigkeit müsste dann verdampft sein)
Inzwischen zwei Pastetenformen mit Teig auslegen
Fleischmischung aus dem Topf in eine große Keramikschüssel löffeln und abkühlen lassen
Restlichen Wein (oder Wein-Brühe-Mischung) zur übrigen Kochflüssigkeit geben, Gewürze zugeben, zum Kochen bringen
4 Eier verschlagen, mit einigen Löffeln aus der Brühe temperieren
Hitze ganz herunterschalten, Eiemischung unter ständigem Rühren zufügen
Mit einem Schneebesen schlagen, bis die Brühe andickt
Fleisch-Obst-Mischung in die Pasteten geben, Flüssigkeit darüber geben
Pasteten mit Teig verschließen, das letzte Ei verschlagen und auf die Deckel pinseln
Einige dekorative Einschnitte in die Deckel machen
Bei 180°C 30 min backen, aus dem Ofen nehmen, 20 min setzen lassen Kalt oder warm auftragen

A Boke of Kokery, Forme of Cury, 1390, Elaina de Sinistre, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)

Siehe auch: Herbelade

Pastete mit Quark und Wacholderbeeren

Zutaten

Teig

300g Mehl
200g Butter
3 Eigelb
Salz

Füllung

250g Butter
750g Quark
6 Eier
Salz, Pfeffer
8 Wacholderbeeren
Muskatnuss

Zubereitung

Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten
Butter, Quark, Eigelb, Salz, Pfeffer, zerdrückte
Wacholderbeeren, Muskat gut mischen (mit dem Mixer)
Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen
Form gut buttern
Den Teig ausrollen, in die Form legen und Füllung dazugeben
Sofort in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben und auf
unterer Schiene ~40 min backen (die letzten 5 min in der
Mitte)

Pastete von Rahmen Tieren

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

500g mageres Hackfleisch
Schwarzer Pfeffer, Salz, Knoblauch
250g Mehl

100g Schmalz
2 Eigelb
1 EL Rotweinessig
2 EL Wasser
2 EL Rinderbrühe

Zubereitung

Aus dem Mehl, dem Schmalz und genügend Wasser einen festen Teig bereiten, ausrollen.

Fleisch und Gewürze gründlich vermischen, zu einer Rolle formen und den Teig drumherum schlagen.

Bei 160°C 30-45 Minuten backen.

Eidotter, Essig, Wasser und Brühe mit einer Gabel verrühren und über die Pastete pinseln; noch einige Minuten backen lassen und dann mit Knoblauch-Nuss-Soße (siehe Tunken) servieren.

Platina 6.9

Siehe auch: Hühnerpastete mit Kirschen

Pilzpastete

Frankreich, 14. Jhd.

6 Personen

Zutaten

Mürbeteig

350g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
225g Butter
3 Eier

Füllung

450g Champignons
Prise Salz

2 TL Olivenöl
250g Cheddar (gerieben oder zerbröselt)
1/8 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 TL gemahlener Senfsamen
1 Ei (verquirlt)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten Teig bereiten und ~1 Stunde kühl stellen
Mit 2/3 des Teigs eine Springform mit 26cm Ø (oder ähnliches)
auskleiden

Die Pilze putzen (Ende der Strünke abschneiden), dann kurz in
kochendem Wasser blanchieren

Trockentupfen und entweder blättrig schneiden, oder
kleinhacken (Ich habe die Pilze ganz fein gehackt, lassen sich
dann besser verarbeiten)

Die Pilze in einer Schüssel mit dem Öl (man kann natürlich
auch anderes Öl nehmen, Olivenöl ist ja nicht jedermanns
Sache), dem Käse und den Gewürzen vermengen

Die Masse in die Form füllen; aus dem restlichen Teig einen
Deckel machen und auf die Pilzmasse legen

Vorm Auflegen des Deckels die Ränder mit Ei bestreichen
Wer mag, kann auch noch Ornamente aus Teig basteln und auf
den Deckel legen - sieht nett aus

Den Deckel dann komplett mit Ei bestreichen und mehrfach
anstechen

Die Pastete im vorgeheizten Ofen (200°C) ~25-30 Minuten
backen

Man kann statt einer großen Pastete auch mehrere kleine
backen; Backzeit dann 15-20 min

Wer ohne Fleisch nicht leben kann dem sei gesagt: auch mit
Hühnerfleisch oder Schinken schmeckt die Pastete super!

Auch die Pastete ist prima auf Vorrat für den Markt
zuzubereiten.

The Goodman of Paris, 1395, aus: Black, Küchegeheimnisse

Quatembertarte

England, 14. Jhd.

6 Personen

Die Quatember sind Buß- und Fasttage zu Beginn jedes Vierteljahres: Mittwoch, Freitag und Samstag (bzw. die ganze Woche) jeweils nach dem 3. Advent, dem 1. Fastensonntag, Pfingstsonntag und der Kreuzerhöhung (14. Sept.) bzw. dem 3. Septembersonntag.

Zutaten

Teig

150g Vollkornweizenmehl oder Weizenschrot
je 40g Butter und Schmalz
etwas kaltes Wasser

Fülle

40g Butter oder etwas Gemüsebrühe
150g Zwiebeln
1 Handvoll gemischte frische Kräuter (Salbei, Thymian, Bohnenkraut, Schnittlauch...)
1 Handvoll Petersil
150g kräftiger Käse, gerieben oder zerbröselt (Brie, Münster, Hüttenkäse, Ricotta, Cheddar, oder eine Mischung daraus)
3 Eier
2 EL Korinthen
2 EL Johannisbeeren
Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken, Ingwer
Prise Zucker

Zubereitung

Einen Pastetenteig herstellen, ausrollen; in eine Springform geben, blindbacken
Die Zwiebeln und die Kräuter entweder in Butter sanft sautieren, bis die Zwiebeln weich sind oder in Brühe weichkochen

Mit dem Käse, den Eiern, den Gewürzen, dem Zucker und den Beeren vermischen und in die Pastete füllen
Bei 180°C (Gas 4) ~20 min backen, bis die Tarte etwas angestiegen ist, fest und gebräunt
Kalt oder warm auftragen

Ancient Cookery (356-2) Form of Curye, 1395

Rindfleischpastete

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Roggenmehl
2 Eier
25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz

Fülle

300g Rindergulasch
100g Rindertalg
200g Hähnchenbrustfilet
1 Zwiebel
1 Prise Pfeffer
Salz
¼ TL Fenchelsamen
¼ TL gemahlener Kümmel
1 Bund Petersilie
½ Bund frischer Koriander
1-2 Eier

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten
1-2 Stunden kühl ruhen lassen
Das fein geschnittene Gulasch in schwach gesalzenem Wasser etwa 1 Stunde kochen
Nach 40 min das grob gewürfelte Hähnchenbrustfilet hinzugeben
Unterdessen die Zwiebel schälen und würfeln, den Koriander feinhacken
Den Backofen auf 200°C vorheizen
Das gekochte Fleisch mit Zwiebelwürfeln und den Gewürzen vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken
Die Eier hinzufügen und alles gut miteinander vermengen
 $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, als Boden in eine gefettete Springform (24cm Ø) legen, dabei die Ränder hochdrücken
Die Füllung draufgeben und die Ränder des Teigs anfeuchten, das letzte Teigdrittel als Deckel ausrollen und auf die Füllung und die Teigränder setzen und an den Rändern etwas andrücken
Zwei Löcher in den Deckel schneiden, damit der Dampf entweichen kann
Den Deckel mit etwas Wasser bestreichen, die Pastete in den vorgeheizten Backofen geben und ~1 Stunde backen
Zwischendurch 1-2× mit Wasser bepinseln

Grazer Kochbuch (69), Ende 15. Jhd., aus: Ehlert, Kochbuch

Rissolen 1

Deutschland, 16. Jhd.

4 Portionen

Zutaten

Teig

400g Mehl
6 Eidotter (einen Teil des Eiklars aufheben)

50ml Weißwein
75g Butter
30ml Sahne
etwas Salz
Mehl für Tischplatte und Hände
Fett zum Ausbacken

Eidotter vom Eiklar trennen, einen Teil des Eiklars zum Verschließen der Pastetchen aufheben
Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten

Füllungen

Bauernspeise süß: Trockenobst: Äpfel, Birnen, Pflaumen und Aprikosen zusammen mit Hasel- und Walnüssen klein hacken, mit Honig süßen

Herrenspeise süß: Getrocknete Feigen, Datteln und Rosinen mit Mandeln kleinhacken, mit braunem Zucker, Zimt, Kardamom, Nelke, Muskatnuss und etwas Pfeffer würzen

Fleischfüllung: Fleischreste, Bratenfleisch, Brathuhn, Dörrfleisch, Speck, Schinken &c kleinhacken und würzen, als Bauernspeise mit einheimischen frischen Gartenkräutern, als Herrenspeise mit exotischen Gewürzen

Käsefüllung: Geriebener Kuh- oder Schafskäse, würzen wie Fleischfüllung

Fastenkrapfen: Nüsse, ganz oder gestoßen; Äpfel, gewürfelt oder mit Honig geröstet; Weinbeeren; Gewürze (s.a. Fastenkrapfen unter Mehlspeisen)

Kastanien-Birnen-Füllung (Herbstfüllung): Maronenstücke oder -mus mit frisch geschnittenen, sehr saftigen Birnen mischen und mit Würzzucker (Brauner Zucker mit Zimt, Ingwer, Galgant, Nelken, Muskat, Macis, Pfeffer, Langer Pfeffer (s. Mamonia unter Gemischtes Fleisch)) und/oder Paradieskörnern) aromatisiert
Etwas Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, zur Hälfte mit der gewünschten Füllung belegen und ggf. mit dem

Würzzucker überstreuen, den Rand mit Eiklar bestreichen und die Ränder gut zusammendrücken

In der Pfanne in reichlich heißem Fett (Fastentage: Pflanzenöl, sonst Schweineschmalz) von beiden Seiten schön braun backen

Dazu: Weichselkirschensoße oder Pflaumen-Ingwer-Mus (siehe Tunken)

Koch- und Kellermeisterei, 1566, aus: Lutz, Herrenspeis

Rissolen 2

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

750g mageres Schweinefleisch (Lende)

1/2 TL Salz

4 hartgekochte Eier

1-2 TL poudre forte 2 (d'Arwen)

Öl

Pastetenteig (siehe Grundrezepte) oder Teig wie oben

Zubereitung

Fleisch in einen Topf geben, mit Salz besprenkeln

1/4 Tasse (60ml) Wasser darauf geben, Topf verschließen, über mittlerer Flamme 1 1/2 Stunden kochen, bis das Fleisch gar ist;

Wasser ggf. nachgießen

Fleisch zum Abkühlen beiseite stellen, Kochflüssigkeit aufheben

Eier schälen und zerstampfen

Abgekühltes Fleisch kleinhacken oder grob wolfen, würzen und mit den Eiern vermischen

Falls die Mischung zu trocken erscheint, von der Kochflüssigkeit zugeben; die Mischung sollte ihre Form halten, aber nicht zu feucht sein

Teig ausrollen, Kreise von ~4cm Ø ausstechen oder -schneiden

Etwas von der Füllung auf jeden Kreis geben, verschließen, in

Fett oder Öl goldbraun ausbacken

Abtropfen und heiß oder warm auftragen

*Le Menagier de Paris; Arwen Southernwood, The Stewpot
Period Culinary Guild (SCA)*

Rissolen 3

Frankreich, 14. Jhd.

Zutaten

Teig

2 Tassen Mehl
10 EL weiche Butter
 $\frac{2}{3}$ Tassen (150ml) Wasser
6 Safranfäden
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Füllung

2 große Äpfel
 $\frac{1}{4}$ Tasse goldene Rosinen
125g getrocknete Feigen
 $\frac{1}{2}$ Tasse geschälte Walnüsse
 $\frac{1}{2}$ TL Ingwer
 $\frac{1}{4}$ TL Zimt
je $\frac{1}{8}$ TL Nelken, Paradieskörner
1 TL Zucker

Zubereitung

Äpfel halbieren, entkernen, mit etwas Wasser in einen Bräter geben und weich braten
Wasser zum Kochen bringen, Safran zugeben, abkühlen lassen
Butter in das Mehl schneiden, salzen, langsam Wasser zugeben und einen Teig bereiten, kaltstellen
Die Schale von den Äpfeln entfernen, die Äpfel, Rosinen, Feigen und Walnüsse hacken
Würzen, gut mischen; wenn die Mischung zu feucht ist, etwas Reismehl zugeben
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise ausstechen, jeweils 1 EL der Füllung draufgeben, zu falten
Bei 190°C backen; lauwarm auftragen

Le Menagier de Paris; Tatiana Pavlovna Sokolova, The Stewpot
Period Culinary Guild (SCA)

Siehe auch: Fleischpastetchen

Russische Kuchen

Deutschland, 14. Jhd.

Zutaten

2 Eier
500g Käse
¼ Tasse frischer Salbei
¼ Tasse frischer Petersil
2 EL Butter
2 EL Mehl
Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Mit dem Teig eine Pastetenform auskleiden
Die Kräuter hacken, den Käse reiben, alles mit den Eiern, der
Butter und dem Mehl vermischen
In die Pasteten füllen, bei 180°C 30-45 min backen
Heiß oder kalt servieren

Das buoch von guoter spise (52), 1345/52

Schweinefleischpastete 1

England, 15. Jhd.

8 Portionen

Zutaten

1 × Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
750g gegartes Schweinefleisch, gehackt, gewolft oder
kleingeschnitten

1/2 TL Salz
6 Eidotter
2 TL Ingwer
1/4 TL Pfeffer
1/3 Tasse (75ml) Honig

*Variationen: 1/2 Tasse Korinthen, Datteln, Rosinen,
Pinienerkerne oder eine Mischung davon*

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung mischen; sie sollte noch etwas flüssig sein

In die vorbereitete Pastete geben, Deckel drauf, einige dekorative Dampfächer und sonstige Verzierungen anbringen
Bei 190°C 30-45 min backen, bis die Pastete goldbraun ist; auftragen

Schweinefleischpastete 2

England, 15. Jhd.

Zutaten

2 Tassen gekochtes Schwein, gehackt
1 Tasse geriebener Münsterkäse
1/2 TL frisch geriebener Kümmel
1/8 TL Safran
1 TL Zucker
1/4 TL Salz
1/4 TL Macis
2 hartgekochte Eier, gehackt
1/8 Nelken
etwas gares Hühnerfleisch
1 vorgebackene Pastete (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Schwein, Käse, Gewürze und Eier mischen, in die Pastete drücken

Hühnerfleisch darauf drücken

Bei 180°C 20-30 min backen

Forme of Cury; Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA
Harleian MS. 279; Thomas Austin, Two Fifteenth-Century
Cookery-Books; Gode Cookery

Schweinefleischpastete mit Äpfeln 1

England

Zutaten

1/2kg Äpfel, gehackt
2/3 Tassen Zucker
1/2 Tasse (125ml) Brühe
Zimt, Ingwer, Muskat, Pfeffer
1/2kg Schweinefleisch (Gulasch)
Butter
1 verschlagenes Ei
1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Fleisch braten, abkühlen lassen, wolfen
Inzwischen Pastetenteig bereiten und 10 min bei 220°C
blindbacken
Äpfel mit dem Fleisch, den Gewürzen, dem Zucker, der Brühe
und etwas Butter gut vermischen
In die Pastete füllen, diese verschließen, mit Ei bestreichen,
Dampflöcher einstechen
Bei 220°C 15 min, dann bei 180°C 30-45 backen, bis sie gut
braun ist

Vgl. auch [Heidnische Kuchen III](#)

Lady Katja Orlova, SCA

Schweinefleischpastete mit Äpfeln 2

England

Zutaten

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
1kg Schweinefleisch (Gulasch)
1 große Zwiebel, gehackt
2 große, herbe Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben
4 EL Butter
2 TL Salbei
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen; eine Pastetenform mit dem Teig auslegen
Butter zerlassen, gewürfeltes Fleisch und Knoblauch zugeben
Wenn das Fleisch schön angebräunt ist, in die Pastete geben
Pfeffer und Salbei, dann Zwiebel, dann Äpfel draufgeben, mit Butterflocken besetzen
40-45 min backen, bis der Deckel braun ist

Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA

Spinat Zimbale

6 Personen

Zutaten

400g frischer Blattspinat
120g Crème double
3 Eier
1 Knoblauchzehe
40g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Spinat von den Stielen entfernen und waschen
In Butter mit Knoblauch dünsten
Mit dem Pürierstab mit Ei, Crème double und Gewürzen mixen
Masse in ausgebutterte Förmchen geben und im Wasserbad im Backofen stocken lassen

Warm stürzen

Sarte de Brie

England, 14. Jhd.

Zutaten

1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
5 Eidotter
250g sahniger Hüttenkäse
100g Brie, entrindet
je 1 TL Ingwer, Zucker, Salz
1 großzügige Prise Safran

Zubereitung

Pastetenteig blindbacken
Brie und Hüttenkäse auf Zimmertemperatur bringen, mit
Eidottern und Gewürzen vermischen
Bei 160°C 30-40 min backen

Anmerkung eines Kochs:

*Ich habe dieses Rezept nur mit Brie ausprobiert und fand es
(a) teuer und (b) nicht besonders erfolgreich. Die Hüttenkäse /
Brie-Mischung ergibt eine bessere Textur, wobei der
Geschmack der Brie erhalten bleibt. Stellen Sie sicher, dass der
Brie bei Raumtemperatur Zimmertemperatur hat und
ziemlich ausgereift ist, da er einfacher zu mischen ist. Ein
gekühlter junger Brie muss gestampft oder gehackt werden.*

Form of Curye; Medieval Cookery (SCA)

Sartletten

England, 14. Jhd.

Zutaten

Füllung

500g Schweinehack
4-6 Fäden Safran
½ Tasse Korinthen
2 TL poudre forte (siehe Gewürze)
¼ TL Salz

Soße

60g Schweinehack
1 TL poudre douce (siehe Gewürze)
¼ TL Salz
250 ml Hühner-, Rinder-, Gemüse- oder Erbsenbrühe (siehe Grundrezepte - Erbsenbrühe)

1 x Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Die Zutaten für die Füllung vermischen
Den Teig dünn ausrollen
In 10cm-Quadrate schneiden, Füllung jeweils in die Mitte setzen, zusammenfalten und versiegeln
In kochendes Salzwasser geben und gar kochen
Schweinehack für die Soße in Brühe gar kochen
Poudre douce und Salz zufügen, rühren bis sie dick wird
Tartlettes in Soße servieren

Pleyn Delit (77)

Sorta Bolognaese

Frankreich, 15. Jhd.

Zutaten

2× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
250g Raclette-Käse
250g reifer Brie
250g Sahnekäse
1kg Kohlblätter
2 Handvoll glatter Petersil
¼ Tasse frischer Majoran

4 EL Butter
4 Eier
~10 Fäden Safran
etwas Pfeffer
2 Eidotter & Safran für die Pastetendeckel

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen
Käse falls nötig entrinden und würfeln
Kräuter und Kohl waschen
Die dicken Adern der Kohlblätter wegschneiden
Dicke Petersilstiele entfernen, Majoranblätter abzupfen
Wasser zum Kochen bringen, Kohlblätter darin blanchieren
Danach den Petersil blanchieren
Alles Grünzeug untereinander hacken
Käsewürfel zugeben, pürieren
Eier gründlich einrühren, danach die Butter
Pfeffer und Safran zugeben, einarbeiten
In die Pasteten füllen, Pasteten dicht verschließen
In den Ofen geben
Zwei Eidotter schlagen
Einige Safranfäden und 1 EL warmes Wasser dazu rühren
Nach 15 min Backzeit die Pastetendeckel mit der Eidotter-
Safran-Mischung bepinseln
Weitere 45 min backen

*Maestro Martino; Redon, Medieval Kitchen; Lilinah, sca-
cooks*

Sorta Inivre

Italien, 16. Jhd.

Zutaten

1 × Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
1 Huhn
(125ml Weißwein oder helles Bier)
250ml Mandelmilch (siehe Grundrezepte)
2 Eidotter
1 Prise Safran

2 TL Ingwer
1 TL Zimt
60ml Verjus oder Essig
1 EL Zucker
2-3 EL Rosenwasser

Zubereitung

Pastetenform (kein Deckel) vorbereiten und vorbacken, bis sie gerade anfängt zu bräunen; herausnehmen und zur Seite stellen

Huhn in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, gar kochen, Brühe aufheben

Huhn sorgfältig abtropfen, Haut, Knochen und Knorpel entfernen, Fleisch klein hacken, zur Seite stellen

Brühe wieder zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 Stunde simmern lassen, nach Geschmack 125ml Weißwein oder helles Bier zugeben

In einer großen Schüssel Hühnerfleisch, Mandelmilch, Eidotter, Gewürze und Verjus/Essig vermischen; genügend Brühe zugeben, damit die Mischung gut feucht ist; abschmecken

Mischung in die Pastete geben, bei 190°C 30-45 min backen
Herausnehmen, mit Zucker bestreuen, mit Rosenwasser besprenkeln, kalt oder warm auftragen

Platina; Gode Cookery

Sorte von gefüllten Pfannkuchen

mit verschieden farbigen Füllungen

Zutaten

~10 Pfannkuchen von 22 cm Durchmesser
125g Weizenvollkornmehl
125g Weizenmehl 405
750ml Milch
500g Ei (Eiweiß getrennt aufschlagen)
5g Salz
80g Butter zum Backen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig machen und ausbacken

Mit dem Ausstecher 36 kleine Pfannkuchen von der Größe einer Suppentasse ausstechen

Mit verschieden farbigen Füllungen in ein entsprechendes Gefäß einfüllen und ~15 min bei 120°C erwärmen

Auf Teller stürzen, mit Kräutern und Salat umlegen und mit Marinade beträufeln

Füllungen

Champignonfüllung

6 große oder mittlere Champignons würfeln, mit 20g Butter und 20g Rauchfleisch in der Pfanne anschwitzen

Dazu 2-3 EL Crème double mit wenig Salz und Pfeffer würzen, etwas einkochen lassen und mit gehackter Petersilie vollenden

Spinatfüllung

~300g frischen Spinat mit 30g gehackter Schalotte, 20g Butter und 1/2 kleinen Knoblauchzehe anschwitzen

Dann 3 EL Crème double dazugeben und etwas einkochen lassen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen

Tomatenfüllung

800 g Tomaten, 60 g Zwiebeln fein gehackt, 4 Zehen Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Die Tomaten blanchieren, abschrecken, abziehen, Strunk und Samen entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und anschließend im erhitzten Olivenöl anschwitzen.

Die Tomatenwürfel zufügen, kurz mitbraten, salzen und pfeffern.

Marinade zum Salat

2 EL Balsamico-Essig

4 EL Walnussöl

1 Msp Senf

etwas Zucker
Meer-Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tourte d'espinoches

6 Personen

Zutaten

80g Butter
160g Mehl
2 EL Wasser, Salz

Für den Belag:

1kg Blattspinat, Mangold und Kopfsalat (oder nur Spinat)
1 großer Bd. Petersil
1 kleiner Bd. Minze
1 Msp Oregano
einige Basilikumblätter
6 Eier
70g geriebener Greyerzer Käse
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlener Ingwer
2 EL Crème fraîche, Salz
150g durchwachsener Speck

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben
Die zerlassene Butter und das Wasser hinzufügen und schnell
vermischen
Den Teig rasch ausrollen und eine eingefettete Springform
damit auslegen
Das Gemüse und die Kräuter waschen, abtropfen lassen und im
Mixer zerkleinern
Den Speck würfeln, 5 min in kochendes Wasser geben,
abtropfen lassen und beiseite stellen
In einer Schüssel 5 Eier mit Salz und den Gewürzen kräftig
verrühren
Das zerkleinerte Gemüse, die Crème fraîche und $\frac{3}{4}$ des Käses
hinzufügen und gründlich vermischen

Auf dem Teigboden die Speckwürfel verteilen und die Eier-Gemüse-Füllung darüber geben
Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze ~45 min backen
5 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und unter dem Grill goldbraun werden lassen

Verschiedene **F**laden

6 Personen

Zutaten

150g Weizenvollkornmehl
30g Weizenmehl 405
¼ Päckchen Trockenhefe
1 EL Öl (~20-25 g)
½ Teelöffel Salz
100 ml Wasser
Zum Bestreuen: Schmalz, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Käse, Pfeffer, Rauchfleisch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ~15 min ruhen und gehen lassen
50g-Teilstücke abwiegen, zu Fladen formen und mit würzenden Zutaten bestreuen
Ungefähr noch 15 bis 20 Minuten gehen lassen, dann bei 190°C ~15-20 min backen

Wachtelpastete 1

Zutaten

100g Mürbeteig aus 30g Butter, 70g Mehl, etwas Wasser und Öl
4 Wachteln
dieselbe Menge (in g) Wurstbrät
4 Streifen fetten Speck

Salz, Pfeffer, Gewürzmischung (35g Ingwer gemahlen, 125g Zimt, 5g Kardamomkörner, 5g Nelken, 125g Rohrzucker)

Zubereitung

Mürbeteig vierteln, jedes Teil ausrollen, 4 hohe Auflaufformen mit den Teigblättern auslegen

In jede Form ein Viertel des mit den Gewürzen abgeschmeckten Fleischbräts füllen, Wachteln hineindrücken, mit Speckstreifen belegen

Im heißen Backofen ~35 min backen

Wachtelpastete 2

England, 14. Jhd.

4 Portionen

Zutaten

500g Schweinehack, vorgegart; oder Mischung aus Schweine- und Kaninchen-/Hasenfleisch, gegart und gehackt

2 hartgekochte, gehackte Eier

½ Tasse geriebener Käse

1 TL Piment

1 EL Zucker

¼ TL Safran

1 TL Salz

500g Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

2-3 Wachteln, halbiert

2 EL Butter

100ml Brühe

Zubereitung

Hackfleisch, Eier, Käse, Zucker und Gewürze vermischen
Eine Backform mit der Hälfte ($\frac{2}{3}$) des Teigs auslegen, die Mischung hineingeben

Die Wachtelhälften in der Butter anbräunen, darauflegen
Brühe einfüllen, mit dem restlichen Teig bedecken, 35-40 min bei 190°C backen

The Forme of Cury, 1378; Maxime de la Falaise, Seven Centuries of English Cooking, Grove Press, 1992

Walisische Lammpastete

Zutaten

750g Lammnacken
1 TL feingehackter Petersil
1 kleiner Bund junge Karotten
Pfeffer, Salz
Pastetenteig (siehe Grundrezepte, nur $\sim\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$)
Milch
1 Zwiebel

Zubereitung

Fleisch entbeinen, in kleine Stücke schneiden
Karotten putzen, in dünne Scheiben schneiden
Eine Schicht Karotten in einen Bräter oder eine Backform geben, darauf eine Schicht Fleisch, Petersil, Salz, Pfeffer; weiter schichten, bis alles verbraucht ist
Soviel Wasser zugeben, dass es bis 5cm unter den Rand steht
Pastetenteig ausrollen und die Form damit verschließen; in die Mitte ein kleines Loch schneiden; mit Milch einpinseln
2 Stunden backen
Die Knochen und die Zwiebel mit Salz und Pfeffer $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen; wenn die Pastete fertig ist, durchsiehen und die Flüssigkeit durch das Loch in die Pastete gießen
Heiß oder kalt auftragen

Wildpastetchen

Niederlande, 16. Jhd.

Zutaten

2 Rehsteaks aus der Keule
3 Tassen (700ml) Weinessig
2 EL Pfeffer
3 EL Ingwer

Schmalz
Salbei, Majoran
1 Spritzer Olivenöl
1× Pastetenteig (siehe Grundrezepte)

Zubereitung

Essig in eine große Schüssel geben
Rehsteaks klein würfeln, im Olivenöl leicht anbräunen
In den Essig geben, 1 EL Pfeffer und 2 EL Ingwer zugeben, über
Nacht marinieren
Ofen auf 180°C vorheizen
Reh abgießen, mit dem restlichen Pfeffer und Ingwer sowie den
feingehackten Kräutern vermischen, abschmecken
Teig ausrollen, in 5×15cm Streifen schneiden, jeweils 2 EL der
Rehmischung und etwas Schmalz draufgeben
Pastetchen verschließen, 15 min backen, kalt auftragen

*Carolus Battus, Eenen seer schoonen ende excellenten
Cocboeck, 1593; Vrouw Odriana vander Brugghe (SCA)*

Wildpastete 1

Deutschland, 16. Jhd.

4 Personen

Zutaten

Teig

250g Mehl
2 Eier
25g Schweineschmalz (oder Butter oder Margarine)
2-3 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bepinseln
Fett für die Form

Fülle

250g Hirsch- oder Wildfleisch

250g Rinderhack
100g durchwachsener Speck
2 Stück Ingwer (à 2cm)
1 Prise Thymian
1 Prise Rosmarin
gemahlene Wacholderbeeren, Salz, schwarzer Pfeffer
evtl. 1 Limone
1/8l Wild- oder Rinderbrühe

Zubereitung

Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen

Das Mehl in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken, die Eier, das Salz und die abgekühlte Wasser-Schmalz-Mischung hinzugeben und zu einem festen Teig verkneten

1-2 Stunden kühl ruhen lassen

Inzwischen das Wildfleisch überbrühen und danach gründlich abwaschen, klein schneiden

Den durchwachsenen Speck würfeln, mit dem Rinderhack und dem Wildfleisch vermischen

Alles kräftig mit Majoran, Thymian, Rosmarin, geriebenem Ingwer, gemahlenden Wacholderbeeren, schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken

Die Limone großzügig schälen, so dass auch die weiße Haut entfernt wird; in feine Stücke schneiden, dem Fleisch hinzufügen

Backofen auf 200°C vorheizen

Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Springform (26cm Ø) legen; einen Teil des Teiges für den Deckel zurückbehalten
Das Fleischgemisch auf den Boden geben, eine Tasse Brühe angießen

Den Teigdeckel darauf legen, die Ränder befeuchten und miteinander verkleben

Evtl. aus Teigresten Blätter formen und auf den Deckel kleben
Zwei Löcher in den Deckel schneiden

Den Deckel mit Eigelb bepinseln

Die Pastete in den Backofen geben und in ~30 min goldbraun backen

Kochbuch von Balthasar Staindl (14), 1544, aus: Ehlert, Kochbuch

Wildpastete 2

4-6 Portionen; als Vorspeise 10 Portionen

Zutaten

Teig

500g Mehl
2-3 Eier
50g Schmalz
1 EL Wasser

Füllung

500g Wildfleisch (Reh, Hirsch)
250g Kalbfleisch
250g frischer Speck
150g Kalbsleber
20g Butter
3-4 EL Armagnac oder Cognac
4-5 EL Rotwein
2 Zwiebeln
50g Pistazien
Salz, Pfeffer, Majoran

Fett für die Form
1 Eidotter

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, weichem Schmalz und Wasser einen trockenen Teig kneten und in Frischhaltefolie eingeschlagen mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Inzwischen die Hälfte des Wildfleisches, das Kalbfleisch und den Speck mittel wofen

Die Leber in fingerdicke Streifen schneiden, in der Butter leicht anbräunen, mit dem Armagnac ablöschen, würzen und herausnehmen

Das restliche Wildfleisch ebenfalls in feine Streifen schneiden, anbraten, mit dem Rotwein ablöschen, würzen und herausnehmen

Danach die feingewürfelten Zwiebeln im Bratfond glasig dünsten, Pistazien feinhacken und zugeben
Die durchgedrehte Fleischmasse mit Zwiebeln, Pistazien und dem Bratfond gut vermischen, kräftig abschmecken und das Wildfleisch und die Leber unterheben
Den Pastetenteig auf etwas Mehl ausrollen, $\sim \frac{1}{3}$ für den Deckel zurückhalten und mit dem restlichen Teig eine ausgefettete Form auslegen
Die Pastetenmasse hineingeben und glattstreichen
Den Teigrand anfeuchten, Deckel auflegen und gut andrücken
Mit einer Nadel mehrmals einstechen oder ein markstückgroßes Loch hineinschneiden; mit dem verquirlten Eidotter bestreichen
Pastete im vorgeizten Backofen (200°C, G: 3) $\sim 75-90$ min backen; ggf. $\frac{1}{4}$ Stunde vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird
Herausnehmen, einige Stunden auskühlen lassen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, anrichten und auftragen
Dazu: Weichselkirschensoße (siehe Tunken)

Aus: Fahrenkamp, Mannsbild

Wildpastete 3

England, 15. Jhd.

Zutaten

1 × Pastetenteig (siehe Grundrezepte)
750g Wildfleisch, gegart und gehackt oder zerschnitten
80ml Honig
4 Eidotter
je $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer, Ingwer

Zubereitung

Den Pastetenteig für eine Pastete mit Deckel vorbereiten
Alle Zutaten für die Füllung mischen und in die Pastete geben, Pastete verschließen
Bei 190°C 45-50 min backen, bis der Teig hellbraun ist

Das Rezept ist eine Mischung aus dem Originalrezept und dem Rezept für Schweinefleischpastete, da die Pastete sonst zu trocken wäre.

Harleian MS. 279; Thomas Austin, Two Fifteenth-Century Cookery-Books; Gode Cookery

Zwiebelkuchen

Zutaten

½kg Mehl
Salz
20g Hefe
¼l lauwarme Milch
½kg Zwiebeln
150g Bauchspeck
¼l Sauerrahm
200g geriebener Käse
Majoran, Muskat, Pfeffer

Zubereitung

Mehl und eine Prise Salz vermischen
Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl verrühren
30 min gehen lassen
Den Speck würfeln und mit Zwiebelringen glasig dünsten
Sauerrahm und Käse dazugeben, abkühlen lassen und auf den ausgerollten Teig geben
Bei 180°C ½ Std backen

