

Vegetarische Rezepte

Festliche Gemüsepastete

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Aubergine, Backen, Gemüse, Pilz, Vegetarisch

3	Essl. Olivenöl	550 g	Fenchel; klein geschnitten
550 g	Aubergine; gewürfelt	3	Essl. Cognac
550 g	Champignons, blättrig - geschnitten	550 g	Tomaten; abgezogen + klein - geschnitten
2	Essl. Petersilie; fein gehackt	50 g	Bulgur
	Salz	50 g	Mandeln; blanchiert + - grob gehackt
	Pfeffer		
25 g	Butter		

Für Den Teig

450 g	Vollweizenmehl	1/8 Liter	Wasser; Menge anpassen
1	Teel. Salz	1	Ei; verschlagen zum - Bestreichen
175 g	Gehärtetes Pflanzenfett		

Die Menge wurde für ein Rezept für 6-8 Personen berechnet. Die Füllung dieses dekorativen Gerichts lässt sich im Voraus zubereiten. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Auberginenstücke bei starker Hitze 2-3 Min. unter Rühren hellbraun braten. Die Pilze hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 10-15 Min. weich schmoren. Gelegentlich umrühren. Die Petersilie darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Abkühlen beiseite stellen. Inzwischen in einem zweiten Topf die Butter zerlassen und den Fenchel bei schwacher Hitze 10 Min. darin dünsten. Den Cognac erwärmen, über den Fenchel gießen und anzünden. Wenn die Flammen ausgegangen sind, die Tomaten hinzufügen und zugedeckt 10 Min. schmoren lassen. Den Bulgur dazugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen - allerdings sollte die Füllung ziemlich fest sein. Nun die Mandeln dazugeben, salzen, pfeffern und zum Abkühlen beiseite stellen. Für den Teig zunächst das Mehl mit dem Salz vermischen. Nun die restlichen Zutaten unterkneten. Falls der Teig zu trocken erscheint, etwas kochendes Wasser hinzufügen. Den Backofen vorheizen (220 °C- Gas Stufe 4). Zwei Drittel des Teiges zu einer Platte ausrollen und den Boden und Rand einer Pasteten- oder Pie-Form mit senkrechten Rändern und 20-25cm Durchmesser damit auslegen. Zunächst die Hälfte der Pilze und Auberginen hineinfüllen, das Fenchel-Tomaten-Gemisch draufgeben. Schließlich die restlichen Pilze und Auberginen darüber streichen und die Füllung festdrücken. Mit dem Teigdeckel verschließen und mit verschlagenem Ei bestreichen. In der Mitte der Pastete ein Loch anbringen, damit der Dampf entweichen kann. 20 Min. backen, die Hitze auf 190°C (Gas Stufe 2-3) reduzieren und 50-60 Min. backen, bis die Pastete gar ist. Heiß servieren.