

Rezept des Monats Jänner 2016

Pastete aus braunen Linsen

Zutaten:

- * 200 g brauner Linsen
- * 600 ml Wasser
- * 100 g Walnüsse (fein gerieben)
- * 2 rote Zwiebel
- * 2-3 Karotten
- 3-4 getrocknete Datteln
- 2-3 Knoblauchzehen
- * 9 Blatt Bio Gelatine (oder entsprechend AgarAgar)
- * Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Linsen über Nacht einweichen. Mit frischem Wasser ca. 30 Minuten kochen. Zwiebel, Knoblauch, Datteln und Karotten sehr fein würfeln und mit den geriebenen Nüssen zu den gekochten Linsen geben. Mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Zwischenzeitlich die Gelatine einweichen und danach in der noch warmen Linsenmasse auflösen. Gut verrühren, in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form gießen und für ca. 6 Stunden kalt stellen.

Tipp:

Möchte man die Masse etwas cremiger bzw. fettreichen haben, so gibt man zur warmen Masse ca. 100 g zerlassenen Butter dazu.

Besonders lecker ist diese Pastete zu einem Stück Vollkornbrot und einem guten Glas Rotwein.

Pasteten:

Pasteten sind bereits sehr lange bekannt. Bereits auf sumerischen Keilschrifttafeln von etwa 1700 v. Chr. fanden sich Rezepte für Pasteten.

In Europa sind sie vermutlich um 1000 in Frankreich entstanden. Die Blütezeit der Pastetenbäckerei begann in der Renaissance in den Küchen des Adels und des Klerus. Pasteten wurden mit den damals teuren, durch die Kolonisierung verfügbaren Gewürzen angereichert – das noch heute bekannte Pastetengewürz vermittelt einen Eindruck davon. Zu dieser Zeit stellten Pasteten den Höhepunkt eines Festmahls dar. So soll zu Ehren des Herzogs Philippe le Bon 1452 eine Pastete serviert worden sein, auf der ein Orchester musizierte. 1467 servierte der Erzbischof von York und Kanzler von England, George Nevell, zu seiner Amtseinführung neben zahllosen anderen Gerichten 4000 kalte und 1500 warme Pasteten.

Dieses Rezept drucken