

Fischpastete

Deutschland um 1350

Teig:

- 250 gr Mehl
- 2 Eier
- 25 gr Schweineschmalz (oder Butter oder eingesottene Butter)
- 2 – 3 EL Wasser
- Salz
- 1 Eigelb zum Bepinseln
- 1 Eiweiss zum Bepinseln der "Nahtstellen"

Sud:

- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 1 Stk. Sellerie, Blatt und Stängel oder Knolle, gewürfelt
- 1 Stk. Petersilienwurzel, gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 2,5 dl Weisswein, trocken

Füllung:

- 650 gr Fischfilet (Hecht, Felchen, Seelachs oder andere)
- 1 Bund Petersilie
- 2 – 3 Blätter Salbei, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Zimt, Safran
- ca. 3 cm Stück Ingwer, frisch, klein gehackt

Teig:

1. Das Schmalz mit dem Wasser erhitzen und etwas abkühlen lassen
2. 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.
3. 1-2 Stunden kühl ruhen lassen.

Sud:

4. Fischfilet salzen, mit Petersilie, Sellerie und Petersilienwurzel in Weißwein 5 Minuten dünsten, den Fisch herausnehmen (er soll noch fest sein), die Kräuter entfernen, den Sud aufbewahren.

Fülle:

5. Den Fisch in kleine Würfel schneiden.
6. Petersilie, Salbei und Ingwer fein hacken.
7. Die Fischwürfel mit den Kräutern, Pfeffer, Zimt und Safran vermischen.

Pastete:

8. Den Backofen auf 100°C vorheizen.
9. Den Teig dünn ausrollen, in eine gefettete Pastetenform legen, so dass der Teig an einer Seite über den Rand hängt.
10. Den gewürzten Fisch einfüllen und ca 4 bis 6 EL Fischsud dazugeben.
11. Den überhängenden Teig als Deckel über die Fülle geben, an den Rändern mit Eiweiss bepinseln und festdrücken.
12. In der Mitte eine Öffnung einschneiden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Die Öffnung mit etwas Teig verstärken.
13. Aus überflüssigem Teig einen kleinen Fisch formen, von der Unterseite anfeuchten und auf die Pastete kleben.
14. Die Pastete mit Eigelb bepinseln.

15. In den vorgeheizten Backofen geben (Rost auf der 2. Schiebeleiste von unten) und ca. 30 Minuten backen.
16. Herausnehmen und warm, lauwarm oder durchgekühlt genießen.

Die Pastete kann man 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 Petersilie, 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, um 1550 [Pastetenteig]
Das buoch von guoter spise, 1345/52
Wiener Kochbuch, 15. Jahrhundert, aus: Ehlert, Kochbuch

Und hier den Link zum Originaltext aus dem «Buoch von guoter spise» der Uni Giessen: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>

Dies der Originaltext des obigen Fischpastetenrezepts:

Von pasteden.

- |15:2| Wilt du machen pasteden von vischen, so schu^ope die vische vnd
- |15:3| ziuhe in abe die hut, swenne sie erwallen, vnd hau sie zv^o cleinen
- |15:4| stu^ecken, hacke peterlin vnd salbey dor in vnd tu^o dar zv^o pfeffer vnd
- |15:5| yngeber, zinemin vnd saffran. temper ez allez mit wine vnd mache
- |15:6| einen du^ennen derben teyc vnd tu^o die vische dor in vnd gu^ez den
- |15:7| win dor vf vnd decke ez mit eyne du^ennen teyge
- |15:8| vnd mache daz v^emme vnd v^em gantz vnd brich oben ein loch dor
- |15:9| in vnd lege da fu^er ein clu^esterlin von teyge vnd laz ez backen.
- |15:10| Conf. Also mac man auch hu^enir machen, auch fleisch oder wiltprete
- |15:11| oder ele oder vo^egele.

übersetzt:

Von Pasteten

Wilst du eine Pastete von Fischen machen, so schuppe die Fische und zieh ihnen die Haut ab, nachdem sie gekocht sind, und schneid sie in kleine Stücke. Hack Petersilie und Salbei und füg sie hinzu und tu Pfeffer und Ingwer, Zimt und Safran hinzu. Schmeck alles mit Wein ab und mach einen dünnen, festen Teig und tu die Fische da hinein und gieß den Wein darauf und schlag das ganz ein und mach oben ein Loch hinein und leg davor einen Verschuß aus Teig und laß es backen. So kann man auch Hühner und Fleisch oder Wildbret oder Aale oder Vögel machen.