



Lachspastete warm oder kalt

Das folgende Pastetenrezept soll nach der Überlieferung von Emanuel Geymller stammen. Dieser war "Stubenknecht" im "Schlüssel" und wohl der bekannteste Koch seiner Zeit. 1814 wurde ihm die Verantwortung für das Drei-Fürsten-Essen im Blauen Haus übertragen. Auch andere Geymller waren Pastetenbcker und Garküche: Luckas Geymller brachte es bis zum Koch des Königs von Dänemark.

Für den Pastetenteig benötigt man 1 kg Mehl, 300g Schweinefett, Butter oder Margarine, 25g Salz, 2 Eier, 4dl Wasser. Alles wie einen geriebenen Teig vermengen und einige Stunden ruhen lassen. Der ausgewallte Teig wird in der Pastetenform ausgelegt. Für warme Pasteten ist eine runde Form von Vorteil.

Für die Fllung verwendet man Ruchfische, Lachs oder eine Mischung verschiedener Fischarten. Die Fisch durch den Wolf drehen, etwa einen Drittel ein zweites Mal. Die Masse gut verrühren und zwei Eiweiss und etwas Rahm zumischen. Eine Julienne von Lauch und Karotten beigegeben. Mit Salz, Salbei, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Ein Teil der Fllung wird am Boden und an den Seiten der mit Teig ausgelegten Form ausgetrichen. Die gut gewürzten Lachsfilets einbetten und den Rest der Fllung darüber geben. Für warme Pasteten den Lachs in esslffelgrosse Stcke schneiden, damit man beim Ausstechen den Lachs nicht zertrennen muss. Den Deckel mit einem Kamin versehen, mit verdünntem Eigelb bestreichen und nach eigener Fantasie mit ausgestochenen Teig garnieren.

Die Backzeit im vorgeheizten Ofen beträgt eine gute Stunde. Die kalte Lachspastete mit Madeira-Gele fllen.