

Gaumenfreunden

Weihnachtliche Kugelpastete



Für Festlichkeiten mit besonderem Bedarf nach Verblüffung der Tafelrunde setzte meine Mutter ihre wirkungsvollste kulinarische Waffe ein: die Luzerner Kugelpastete, ein beeindruckendes Blätterteiggebäude mit reichem Inhalt. Ursprünglich ein Fastnachtsgericht der Luzerner Zünfte, entwickelte die Pastete sich zum beliebten Festtagsschmaus während der Weihnachtstage. Dies verdankt sie nicht nur ihrer opulenten Erscheinung, sondern vor allem der Tatsache, dass sie in aller Ruhe vorbereitet werden kann. Dass ihre Wurzeln ins Mittelalter zurückreichen, zeigen die Zutaten des Ur-Rezeptes: Da kommen nicht nur Kalbshirn und -milken in die Füllung, sondern auch Schweinefleisch und in Trester eingelegte Rosinen. In den Pasteten meiner Jugend fanden sich Bratwurstbrät, Kalbsmilken, Erbsli und – als besonderer Einfall – Spargelspitzen aus der Büchse. Damit ist schon gesagt, dass der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind. Für meine Variante benötige ich für sechs Portionen folgende Zutaten:

- 2 ausgewählte Blätterteigronellen von 26 cm Durchmesser (Fertigprodukt)
- Seidenpapier (zum Formen einer Halbkugel)
- 1 Eigelb zum Bestreichen der Pastete
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Kalbsplätzli, in kleinen Würfeln
- 300 g Kalbsmilken
- 2 Pouletbrüste, im Tiefkühler leicht angefroren
- 5 dl Vollrahm
- 300 g Champignons, in Würfel geschnitten
- 2 gehäufte Esslöffel Weissmehl
- 1 dl Weisswein, 2 dl Bouillon (kalt)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Butter, Olivenöl, Essig
- 55 g tiefgefrorene, feine Erbsen (Garnitur)

Zubereitung

Zuerst bauen wir das Pastetengehäuse: Eine Schüssel mit einer Öffnung von 18 bis 20 Zentimeter wird ausgebuttert, mit einem Blatt weissem Seidenpapier ausgelegt und darauf so mit Seidenpapier satt gefüllt, dass eine tragfähige, hohe Halbkugel mit flachem Boden entsteht. Diese stellen wir (natürlich ohne die Schüssel...) auf ein mit der Gabel mehrfach eingestochenes Blätterteigblatt, aus dem wir den Pastetenboden ausschneiden. Er soll rundum 2 Zentimeter grösser sein als der Boden der Seidenpapier-Halbkugel. Das ist nötig, damit wir die zweite Blätterteigronelle möglichst faltenfrei über den Seidenpapierballen drapieren und mit dem Boden verkleben können. Vorgängig haben Sie die Naht, die Sie mit der Gabel anpressen, mit Wasser benetzt. Nun schneiden Sie aus Teigresten zwei zirka 2 Zentimeter breite Bänder, die Sie – quasi als Armierungen – kreuzweise über die Pastete legen. Im oberen Viertel ziehen Sie ein Teigband ringförmig um das Gehäuse; dort wird nach dem Backen der Deckel abgetrennt. Die Zwischenräume schmücken Sie mit Sternen, Blättern oder je nach verfügbarer Kreativität und Ausstechform weihnachtlichen Motiven. Auf den

Kulminationspunkt wird eine mehrlagige Rosette geklebt, die als Deckelgriff dient.

Mit einem Pinsel bestreichen Sie die ansehnliche Hülle sorgfältig mit leicht gesalzenem Eigelb, stellen sie für 10 Minuten in den Kühlschrank, bpinseln sie nochmals und backen sie im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen unter dauernder Beobachtung während 30 bis 40 Minuten. Aus der noch warmen Pastete schneiden wir mit einem scharfen Messer ganz vorsichtig entlang dem Teigband im oberen Viertel einen Deckel weg. Ebenso vorsichtig wird darauf das Seidenpapier aus der Höhlung herausgezogen. Entmutigt Sie das weitschweifige beschriebene Prozedere? Es besteht kein Grund dazu, Sie werden es schaffen! Und weil der erste Versuch am Vortag der Einladung stattfindet, haben Sie nötigenfalls reichlich Zeit für einen zweiten... Jedenfalls darf die Pastete an einem trockenen Ort ohne Weiteres einen Tag auf ihre Weiterverwendung warten.

Die Füllung

Das Mehl wird in einer Kasserole mit 50 Gramm Butter angedünstet. Sobald es leicht anbräunt, mit Weisswein und kalter Bouillon ablöschen, mit wenig Pfeffer und Salz würzen, Lorbeerblätter und zirka 2 Deziliter Rahm zugeben und zu sämiger Konsistenz einkochen lassen. Während diese Grundsauce vor sich hin simmert, braten Sie die Zwiebel und die gesalzenen Kalbfleischwürfel in wenig Öl kurz an; darauf kommen sie in die Sauce. Die Milken (wenn Sie Milken nicht mögen, ersetzen Sie diese durch Kalbfleisch oder -brät) werden in stark gesalzenem, knapp siedendem Salzwasser mit einem Schuss Essig während 10 bis 15 Minuten pochiert, anschliessend in mundgerechte Röschen zerzupft und dabei sorgfältig gehäutet – eine mühsame, aber lohnende Arbeit! Damit sie ihren Charakter behalten, dürfen sie erst gegen Ende der Kochzeit kurz in der Sauce mitgaren.

Die angefrorenen, aber noch schneidbaren Pouletbrüste geben Sie gewürfelt in ein hohes Gefäss (zum Beispiel in ein Litermass), bedecken sie mit maximal 3 Deziliter Rahm, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und vermischen das Ganze mit einem leistungsfähigen Stabmixer zu feinem Brät. Ist Ihnen das zu aufwendig, können Sie natürlich auch Kalbsbrät verwenden. Aus dem Brät formen Sie Kugeln, die Sie im Salzwasser oder im Milksud sorgfältig kurz pochieren und vorderhand zur Seite stellen. Nun werden noch die gewürfelten Champignons angebraten, mit Pfeffer und Salz gewürzt und der Sauce beigemischt. Diese sollte mittlerweile sämig glänzen und ebenso gut duften wie schmecken – wenn nötig, nachwürzen und allenfalls mit Bouillon verdünnen oder mit Maizena noch ein wenig binden. Ganz zum Schluss wird die Pastetenfüllung mit den Brätkügelchen und den Milkenröschen vervollständigt.

Anrichten

Das im Ofen bei 80 Grad temperierte Pastetenhaus wird auf einer grossen Platte, umgeben von knackigen grünen Erbsen angerichtet. Als letzten Akt vor dem Service löffeln Sie gut zwei Drittel der nochmals kurz aufgekochten Füllung ein – der Rest wird separat in einer Sauciere gereicht. Das bewundernde Aah und Ooh bei Tisch wird Sie reichlich für die geübten Mühen entschädigen. Und wenn Sie dann auf den Rezepttext zurückschauen, werden Sie – mit mir – ausrufen: «Es ist ja bei Weitem nicht so kompliziert, wie es beschrieben ist!» Im Januar finden Sie im *Churer Magazin* ein einfaches Rezept für eine köstliche Lachstranche – versprochen!

Dr. Markus Fischer, 65, ehemaliger Direktor der Gebäudeversicherung Graubünden, ist passionierter Hobbykoch. Er hat zwei Kochbücher, «Heiter geniessen» und «Einfach raffiniert», herausgegeben.

