

Pfifferling-Pastete mit Schinken-Salat-Bouquet

Für 2 Personen

2 Scheiben Schinken, luftgetrocknet	250 g Pfifferlinge	150 g Blätterteig
100 g Feldsalat	2 Radieschen	1 Bund Petersilie, glatt
3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
1 Ei	4 EL Crème double	2 EL Butter
50 ml Weißwein, trocken	50 ml Gemüsefond	1 EL Balsamico-Essig, dunkel
2 EL Olivenöl	Pflanzenöl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig Rechtecke von etwa zehn Zentimetern Breite schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kaltstellen. An den vier Seiten der Teigrechtecke einen Rand von einem Zentimeter Breite einschneiden. Das Ei trennen und das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen. Die Pasteten mit dem Eigelb bepinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten goldgelb backen. Die Schalotten abziehen und würfeln, die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Pfifferlinge putzen und fein schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Butter, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit dem Gemüsefond auffüllen und sirupartig einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Knoblauch herausnehmen. Die Crème double hinzufügen und die Soße mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Die Pfifferlingsoße auf die Pastete geben, die Schinkenstreifen gitterartig darüber legen und mit der Petersilie bestreuen. Für das Salatbouquet den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und mit dem Feldsalat vermischen. Den Balsamico-Essig mit dem Olivenöl verrühren und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und die Radieschen mit dem Salatdressing neben der Pfifferlingpastete auf Tellern anrichten.

Fabienne Suter am 27. Oktober 2009