

(Oster-)Pastete mit Thunfisch und Ei *

Zutaten für 6 Personen:

- 600 g Thunfisch aus der Dose (gemischt natur und in Öl) **
- 1 Bund Dill ***
- 5 Eier (gibt's frisch vom Freiland-Bauern bei uns im Laden)
- 300 ml Sahne
- 1 EL Pastis
- 1 EL Fenchelsamen
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 500 g Blätterteig
- 1 EL Sesam ****

Zubereitung der Füllung:

Die Blättchen vom Dill zupfen *****, waschen und fein hacken. Den Thunfisch mit dem Dill, 4 Eiern, der Sahne und dem Pastis im Mixer pürieren oder mit der Gabel zerdrücken und gut vermischen. Die Fenchelsamen unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter abzupfen und waschen.

Montage und Backen:

Den Teig halbieren und zu zwei gleich großen Rechtecken ausrollen. Ein Blech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten und einen Teigboden darauf platzieren. Die Hälfte der Farce darauf verstreichen und dabei einen 1cm breiten Rand frei lassen. Mit dem Basilikum ***** belegen und mit der restlichen Farce bedecken. Da ich es mit sehr dünnem Teig zu tun und viel zu viel davon zur Verfügung hatte, habe ich die Farce mit einer zweiten Teigschicht geteilt. Den Teigrand mit dem verschlagenen restlichen Ei bestreichen, die zweite Teigplatte auflegen und die Ränder fest versiegeln. Die Pastete mit weiterem Ei einpinseln, mit dem Sesam ***** bestreuen und 45 Minuten bei 180°C backen.

Abweichung zum Originalrezept:

* mit Lachsfilet

** 800g frisches Lachsfilet

*** + 2 Schalotten

**** Mohnsamen

***** 200g Lachsfilet in 5mm dünne Scheiben schneiden.

***** die Schalotten schälen und fein hacken.

***** und den Lachsscheiben

***** mit den Mohnsamen