



# Knoblauchpastete

ANONYMES VENETIANISCHES ORIGINALREZEPT UM 1430 AUS DEM LIBRO DI CUCINA/  
LIBRO PER CUOCO

## CV. Torta d'agli, etc.



1: Den Teig in 2/3 und 1/3 teilen

Tov li agli e moudali e lessali; quando sono cotti metili a moglio in aqua Freda e pov pistali e metili zaFarano e Formazo assay che sia Fresco e lardo batuto e specie dolze e Forte e distempera con ova e metili ova passa e pov Fay la Torta.

Nimm Knoblauch, schäle und koche ihn. Wenn er gar ist, weiche ihn in kaltem Wasser ein. Zerdrücke ihn dann, gib Safran hinzu und viel Käse, der frisch sein muss, ausserdem gehacktem Speck, süße und scharfe Gewürze. löse dies mit Eiern auf, gib Rosinen hinzu und mache dann die Torte.

## Rezept vom Spektakel für 200 Personen

Aus

**5 kg Weizenmehl Typ 405,**

**1,25 kg Roggenmehl Typ 1150,**

**2,5 kg Butter,**

**Einer kleinen Hand voll Salz und knapp**

**2,5 l Wasser**

am Vortag einen Mürbeteig machen und kühl stellen (wie man Mürbeteig herstellt siehe 'Rezept für eine Torte' unten).

Am nächsten Tag dann

**250 Knoblauchknollen** schälen, eine Viertelstunde in sprudelndem Wasser kochen und danach in kaltem Wasser einweichen lassen (eine knappe Stunde reicht).



2: Aus 2/3 eine Schale mit steilen Rändern formen, Boden etwas dicker als Wände



3: Den Quark gut ausdrücken

Währenddessen zur Füllung

**5 kg Mager- und 2,5kg normalen Quark** in einem

Küchenhandtuch ohne Löcher gut ausdrücken und danach mit

**70 Eiern,**

**knapp 2kg Rosinen** und wahlweise

**5kg gewürfelten Speck oder 2 kg Mandelmehl und Salz nach Geschmack** (Salz ist bei Speck nicht nötig) mischen.

**4 Muskatnüsse** und

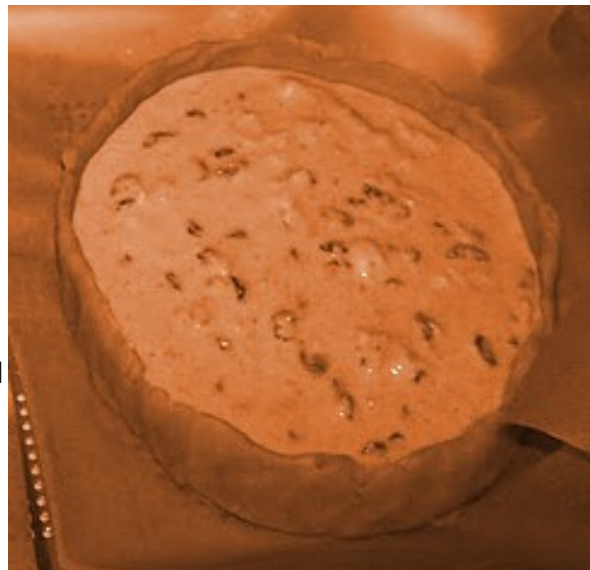
**gleichviel getrocknete Galgantwurzel** (oder Ingwer, es geht auch frischer) hineinreiben, dazu von einer

**Handvoll Nelken** die Köpfchen abbrechen und die Köpfchen (feinerer Geschmack als mit dem kleinen Stiel!) fein gemörsert hinzufügen. Dazu

**Pfeffer nach Geschmack** hinein mahlen und **1 Esslöffel Zimtpulver** hinzufügen.

Nun den Mürbeteig in 25 gleiche Stücke teilen und von diesen Stücken jeweils 2/3 zu einer Form modellieren. Das restliche Drittel dann zu einem Deckel und etwas Verzierung verarbeiten. Die Knoblauchzehen schließlich gut abtropfen und zerdrücken, dann zur Füllung hinzugeben. Mit der Füllung dann die Mürbeteigformen füllen, den Deckel hinauftun und gut mit dem Rand verbinden. Den Zierrat aufbringen und danach nicht zu lange stehen lassen, damit besonders der Teigrand nicht durchweicht.

Bei 180° C ca. 1 Stunde backen, je nach Ofen.



4: So sieht die gefüllte Schale aus, bevor der Deckel hinauf kommt

## Zutaten für eine Pastete

Aus Redon / Sabban / Serventi: Die Kochkunst des Mittelalters. Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Geniesser von heute; Eichborn, Frankfurt 1993; ISBN 3-8218-1698-8

### Mürbeteig:

250g Mehl  
125g Butter  
10cl Wasser  
5g Salz

Das Mehl und die kalte, in kleine Stücke geschnittene Butter ermischen, bis man die Konsistenz von Sägemehl erhält. Das Wasser zugeben, indem man bereits das Salz aufgelöst hat, und rasch mit den Fingerspitzen vermischen, ohne den Teig allzusehr durchzuarbeiten, bis er homogen ist.

Das Teigstück mindestens 2 Stunden gut eingewickelt im Kühlen ruhen lassen, bevor man es verwendet.

### Füllungsmasse:

5 Knoblauchknollen  
200g Schweinebrust, gesalzen oder frisch  
300g gut abgetropfter Quark  
3 Eier  
80g Rosinen  
10 Safranfäden  
Salz (bei frischem Fleisch, sonst nach Geschmack)



5: Den aus dem restlichen Drittel Teig geformten Deckel und die Verzierungen aufbringen

Ganz vielen Dank an die lieben PhotographInnen aus dem [Elbenwaldform.de](http://Elbenwaldform.de), die mir die Nutzung ihrer Bilder gestatteten!

 **Chnutz vom Hopfen**

BURGSTR. 41  
55585 ALTENBAMBERG

0179 / 75 944 73  
06708 / 66 93 92

CHNUTZ@CHNUTZ.DE  
[HTTP://WWW.CHNUTZ.DE](http://www.chnutz.de)

