



Knoblauchpastete

ANONYMES VENETIANISCHES ORIGINALREZEP T 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 lessati; 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 Küchentuch 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

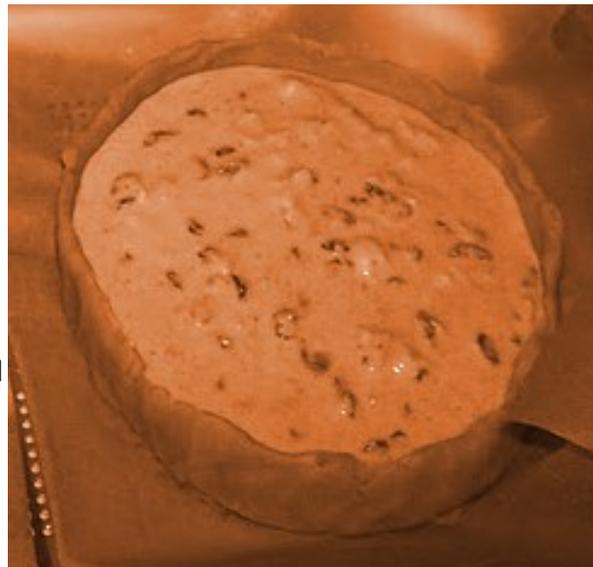
gleichviel getrocknete Galgantwurzel (oder Ingwer, es geht auch frischer) hineinreiben, dazu von einer

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, 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