

# Festen mit Felchenpastete

- oder die **Gemeinsamkeit** von erfolgreichen Fischern und kreativen Köchen....

Pasteten gehören sicher zu den feierlichsten und traditionsreichsten Speisen die wir kennen. Sie sind zwar mit einigem Aufwand verbunden, dafür lassen sie sich bestens schon am Vortag zubereiten und bieten am Festtag gleich dreifache Freude: Genuss für Augen und Gaumen, ohne dass noch zusätzliche Arbeit anfällt.

**Verwöhnen Sie doch einmal Ihre Frau. Ich bin mir sicher, dass Sie nächstes Mal wenn die Felchen beißen fischen gehen müssen....**

## Was Sie dazu alles benötigen:

- ein paar geräucherte Felchen
- Teller voll rohe Felchenfilets (frisch oder gefroren)
- gute Handvoll getrocknete Totentrompeten
- Vollrahm (ca. 4 dl)
- ca. 2 Eier und 2 Zwiebeln
- 1 Zitrone, Cognac oder Nolly Prat, etwas Butter, Salz und Pfeffer

Geräte: Keckform, Cutter und Schwingbesen, grosser Topf (besser Fischpfanne)



## Vorgehen:

- Totentrompeten in handwarmem Wasser einweichen, danach ausdrücken und in kleine Stückchen schneiden
- Zwiebeln fein schneiden und in Butter langsam andünsten
- Vollrahm steif schlagen
- rohe Felchenfilets in Cutter geben, dazu die gedünsteten Zwiebeln, den geschlagenen Rahm, 2 Eigelb, geschnittene Totentrompeten, etwas frischen Zitronensaft, Cognac oder Nolly Prat, Salz und Pfeffer – gut verkleinern und abschmecken (probieren Sie!)
- Keckform mit Butter gründlich ausstreichen, Filets von geräucherten Felchen ablösen und in der Keckform sauber aneinander liegend einschichten. Seitlich die Filetstücke am besten aufstellen.
- Eiweiss schlagen und unter die Farce aus dem Cutter ziehen, dann das Ganze in die ausgelegte Keckform geben:



- zum Schluss können Sie die Farce nochmals mit einer Lage geräucherter Filets überdecken – nötig ist das aber nicht.
- anschliessend geben Sie die Pastete in knapp vor dem Siedepunkt stehendes Wasser und lassen sie 30-40 Minuten ziehen. Nach dem Abkühlen stürzen Sie die Pastete vorsichtig auf eine Platte:



Am schönsten präsentiert sich Ihr Werk dann aber auf dem Teller – dabei ist beim Anrichten natürlich etwas Fantasie gefragt – wenn Sie wie ich im Kühlschrank ausser Fisch nur ein Glas mit Essiggurken entdecken, können Sie in der Not auch daraus eine fischgerechte Beilage fabrizieren. Leider hatte ich nur schwarze Pfefferkörner – ansonsten hätten natürlich rotgetupfte Bachforellen den Tellerrand geschmückt:



Kurz zum Schluss: Ich habe noch nie zweimal die gleiche Pastete gemacht – lassen Sie Ihrer Lust freien Lauf. Nehmen Sie Trüffel statt Totentrompeten, Dill oder frischen Bärlauch statt Pilze, mehr oder weniger Rahm, viel oder kein Cognac – das spielt alles keine Rolle – probieren Sie einfach die Farce – wenn diese Ihnen schmeckt und sie genügend bindet kommt die Pastete sicher gut. Vertrauen Sie Ihrem Bauchgefühl - darin gleichen erfolgreiche Fischer den kreativen Köchen...

Matthias Escher