Schinken-Spargelpastete mit Beinschinken

21.April 2021

Zutaten

2 Packungen Mürbteig
500 g Traditions Beinschinken (in Scheiben)
300 g grüner Spargel

Sauce:
75 g Butter
2 EL frische Petersilie
75 g glattes Mehl
2 EL Apfelessig
200 ml Geflügelfond
250 ml Schlagobers
1 TL Dijonsenf
3 EL frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
1 Eidotter
2 EL Schlagobers
Butter für die Form

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Mehl einrühren, kurz anrösten, dabei ständig rühren. Essig zugeben, kurz aufkochen, Geflügelfond mit dem Schneebesen einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Köcheln lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat. Senf und Parmesan einrühren, abschmecken und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Beiseite stellen.

Spargelenden abbrechen oder abschneiden. Eine längliche Pastetenform (Kastenform) mit Butter ausstreichen. Mürbteige auspacken, so in die Form legen, dass alle vier Seiten der Kastenform bedeckt sind und die Enden den Rand der Form überlappen. Den überlappenden Teig an einer Längsseite mit dem Messer abschneiden, beiseite legen (Es sind nun drei überlappende Teigteile vorhanden).

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Nun die Pastete füllen: Als unterste Schicht, Schinkenscheiben hineinlegen, dann Spargelstangen darauf verteilen. Mit der vorbereiteten Sauce bedecken. Dann wieder Schinkenscheiben, Spargelstangen, Sauce. So verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind und die Pastetenform gefüllt ist. Die letzte Schicht sollte Schinken sein. Den Teig an den schmalen Seiten zuerst nach innen klappen, dann die Längsseite. Mit der abgeschnittenen Längsseite des Teiges kleine Teile zuschneiden und dekorativ auf der Pastete anordnen.

Die Pastete kann bis hierher fertiggestellt, bis zu 24 Stunden in den Kühlschrank gegeben und erst bei Bedarf gebacken werden.

Dotter mit Schlagobers vermischen, mit einem Pinsel auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen. Überkühlen lassen, aus der Form lösen und noch warm mit Salat oder kalt beim nächsten Picknick, im Büro oder in der Schule essen.