

Sybille Schönberger
Rotkraut-Pastete mit Walnusscreme

Montag, 21. Dezember 2020
Rezept für 6 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Füllung:

1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	glatte Petersilie
1	Ei
1	Eigelb
200 g	Crème fraîche
600 g	gegerter Rotkohl (z.B. aus dem Glas)
2	Birnen (oder Äpfel)
100 g	Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort)



zusätzlich:

etwas	Butter zum Einfetten der Form
30 g	Butter
6	Strudelteigblätter (ausgezogener Strudelteig oder Filoteigblätter)
1	Eigelb

Für die Walnusscreme:

2	Eigelbe
1 EL	scharfer Senf
200 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Walnussöl
6	Walnusskernhälften
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Ei und Eigelb mit Crème fraîche vermischen, die Kräuter und Rotkohl unterheben.
3. Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.
4. Restliche Butter in einem Topf schmelzen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. 2/3 der Teigblätter auf einer Seite mit der geschmolzenen Butter dünn bepinseln, dann mit der gebutterten Seite nach oben fächerförmig in die Tarteform legen, so dass am Rand etwas Teig übersteht und die Form komplett ausgelegt ist. Die Rotkohlmasse einfüllen.
7. Die Birnen waschen, längs vierteln, das Kerngehäuse entfernen und nach Bedarf schälen.
8. Birnenviertel in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf der Rotkohlmasse auslegen.
9. Käse in kleine Stücke zupfen und zwischen den Birnenspalten verteilen.
10. Mit den restlichen Strudelblättern die Füllung abdecken, die überhängenden Teigränder locker darüber schlagen.

11. Das Eigelb verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen.
12. Im vorgeheizten Ofen die Pastete ca. 45 Minuten goldgelb backen.
13. In der Zwischenzeit für die Walnusscreme Eigelbe, Senf, Sonnenblumen- und Walnussöl bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur annehmen können.
14. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken.
15. Für die Creme Eigelbe mit Senf, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
16. Das Sonnenblumenöl erst tropfenweise, dann in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben. Dann das Walnussöl in feinem Strahl unterrühren, bis die Masse dick und glänzend geworden ist. Zuletzt Zitronensaft unterrühren und abschmecken. Dann die gehackten Walnusskerne unterheben.
17. Die gebackene Rotkohl-Pastete in der Form etwas auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
18. Pastete aufschneiden und lauwarm servieren. Dazu als Dip die Walnusscreme reichen.

**Pro Portion: 800 kcal / 3340 kJ
29 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 71 g Fett**