

WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 7

Zum Gebrauch dieses Buches.

GRUNDZUTATEN FÜR PASTETENTEIGE 18

Das Wichtigste über Mehl, Butter, Eier und andere Zutaten.

GRUNDZUTATEN FÜR FARCEN UND FÜLLUNGEN 24

Die Hauptbestandteile im Überblick: Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze und Früchte.

AROMAZUTATEN 30

Gewürze und Kräuter für die Pastetenküche.

SONSTIGE PASTETENZUTATEN 36

Salz, Wein, Spirituosen, Zitrusfrüchte und Essenzen sowie Binde- und Geliermittel für Terrinen, Sülzen und anderes.

KÜCHENPRAXIS 40

GRUNDTEIGE HERSTELLEN 48

Pastetenmürbeteig, -blätterteig und -hefeteig im Überblick.

PASTETENGEWÜRZ MISCHEN 60

Gewürzmischungen für Farcen und Füllungen herstellen.

PASTETENFÜLLUNGEN: FARCE HERSTELLEN 62

Klassische Farcen, z.B. Wild- oder Fischfarce, zubereiten.

PASTETEN INTERNATIONAL 70

Von Frühlingsrolle bis Piroshki.

TERRINE UND GALANTINE HERSTELLEN 76

Pasteten ohne Teighülle und Rollpasteten zubereiten.

TIMBALEN, MOUSSE, PARFAIT UND SÜLZEN 80

Pastetenabkömmlinge und ihre Herstellung.

FONDS, DECKGELEES UND BEGLEITSAUCEN 88

Von Kalbsfond über Chaudfroid bis Zitronensauce.

Küchengeheimnisse – ausgeplaudert

Pastetenbäckerei: Eine kulinarische Erfolgsgeschichte 8

Pasteten heute: Slow im besten Sinne 20

Gänseleber und Trüffel 29

Von Fleischwolf bis Terrinenform:

Geräte und Formen in der Pastetenküche 46

Royale Gaumenfreuden: Königinpastetchen 55

Pastetengewürz: Fertig gekauft oder selbst gemischt? 61

Zu Besuch bei den Profis:

Eindrücke in die Pastetenküche 74

Sülzen: Festmahl und Armenspeise 87

Leibgericht der kleinen Leute 132

Pasteten international 174

Elsässer Winterpastete 204

Hausmannskost als Spezialität 215

Von Feigen und Feinschmeckern:

Die Geschichte der Leberpasteten 247

Terrine de Nérac 254

Mousse au chocolat 292

REZEPTE 102

GEMÜSEPASTETEN UND -TERRINEN 106

Mit Kartoffeln, Tomaten und mehr: Spargel in Aspic auf Basilikumschmand, Blumenkohl-Apfel-Bouchées, Erbsenterrine mit Minze und Möhren, Kartoffel-Artischocken-Steinpilz-Pie, Ratatouillesülze etc.

FISCHPASTETEN UND -TERRINEN 146

Mit Hecht, Garnelen und mehr: Saiblings-Galantine, Lachsforellen-Timbale, Zander-Heilbutt-Piroschki, Räucherfischmousse mit Kaviar, Krabbensülze aus dem Glas, Hummerparfait mit Granatapfelsauce etc.

FLEISHPASTETEN UND -TERRINEN 192

Mit Kalb, Schwein, Zicklein und mehr: Kalbfleisch-Pfifferling-Timbale, Terrine vom Schwein im Parmaschinkenmantel, Bauernpastete vom Lamm, Zicklein-galantine mit frischen Spitzmorcheln etc.

WILD- UND GEFLÜGELPASTETEN 226

Mit Hirsch, Huhn und mehr: Rehsülze mit Waldpilzen, Wildschweinterrine mit Äpfeln und Sellerie, Tauben-gelee auf Würzmousse, Entenleberparfait mit Rotweinschalotten, Fasanenterrine mit Haselnusscrumble etc.

KÄSE- UND DESSERTPASTETEN 258

Mit Parmesan, Joghurt, Trauben und mehr: Ricotta-pastetchen, Ziegenfrischkäse-Terrine mit Roten Beten, Birnen-Martini-Pie, Pistazien-Pfirsich-Terrine, Nougat-mousse-Terrine, Geeistes Feigenparfait etc.

BEZUGSQUELLEN 304

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENKÖCHE 316

IMPRESSUM 320

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.