

Hochzeitspastete

Moderne Interpretation

Für den Teig:

500 g Mehl
250 g kalte Butter
4 Eier
etwas Salz

Für die Pastetenfülle:

1,5 kg Kalbfleisch
3 Zwiebeln
Öl
120 g Butter
Gewürzsalz (mit Thymian)
Pfeffer
ein wenig Muskatnuss
½ Zweig Rosmarin (gehackt)
2 Lorbeerblätter
300 ml Rotwein
1/8 l Wasser

Für den Mürbteig zunächst Mehl mit Salz vermengen und die Butter darin abbröseln. Zuletzt das Ei dazugeben und kurz zu einem homogenen Teig kneten. Diesen ca. 1 h kalt stellen.

Für das Ragout Fleisch waschen, trocken tupfen, fein würfeln, Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl und Butter in Pfanne erhitzen (Butter stückweise dazugeben, das Meiste zum Schluss), Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten, Zwiebeln im heißen Bratfett anbraten. Gesamtes Fleisch zufügen. Alles mit Gewürzsalz, Pfeffer und Muskatnuss, Rosmarin sowie Lorbeerblättern würzen. Wein und Wasser angießen, offen reduzieren.

Form mit Teig auslegen und Füllmasse einfüllen. Zudecken (dabei an Belüftung denken und zumindest den Pastetendeckel einstechen) und im Ofen bei ca. 200° goldgelb backen.

Das Rezept wurde zusammen mit den Citizen Scientists im Rahmen des FWF geförderten Projekts „Salzburg zu Tisch“ entwickelt.

Transkription

Wie man das Kalb= und Lamm= Fleisch Stückleinweiß in allerhand gemeine Hochzeit= Pasteten bereiten und einschlagen soll.

DAs Kalb= oder Lamm= Fleisch wird erstlich zu Stücklein gehackt / und gleich beim Brüß ein wenig überbrühet / oder auch gleich also eingesaltzen / und hernach wie die Bratwürst im Butter / jedoch nicht zustarck geröst / und also warmer mit Pfeffer und Muscatnuß eingesprenget / auch Lemoni / Rosmarin und Lorbeer= Blätter / mit ein paar Zwibel=Rädlein dartzu gelegt / auch mit gutem Wein= Eßig gesprenget / oder daran gegossen / und warmer etlichmal mit einander herüber geschwungen / und zugedeckter kalt werden lassen / alsdann mit zugehörigen guten Butter in eine Pasteten eingeschlagen / eine Form nach Belieben daraus gemacht und gebachen / im Anrichten aber / wird / sammt der wenigen hinterlassenen Baitz /

eine gelbe Brühe darein gemacht und aufgetragen / auch sauer nach eines jeden Gefallen. Hier können auch allerhand Sachen darzu gemischt werden / als nemlich: Überbrühete Hünlein / Tauben / Brüßlein / Bratwürst / Köhl / Carfiol / Schnecken / Spargel und ausgelöste Krebs und allerhand Knödlein / da soll aber kein gar saure / sondern eine gute gelbe Butter= Brühe darein gemacht werden.

Marlene Ernst (Transkription): "Wie man das Kalb= und Lamm= Fleisch Stückleinweiß in allerhand gemeine Hochzeit= Pasteten bereiten und einschlagen soll.", in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch II-1 Kap. 4 Nr. 015, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=wie-man-das-kalbund-lammfleisch-stueckleinweiss-in-allerhand-gemeine-hochzeitpasteten-bereiten-und-einschlagen-soll (30.06.2021).

Informationen zur Quelle

Conrad Hagers *Neues Saltzburgisches Kochbuch* von 1718/19 kann als barocke Version des Modernist Cuisine gesehen werden. Zahlreiche Kupferstiche ergänzen das umfangreiche Werk von über 2600 Rezepten um Darstellungen zur barocken Tafelkunst mit ihren Schaugerichten.

Kommentar/Tipp

Zum Ausdekoriern der Pasteten hat Conrad Hagger immens viele Vorschläge. Speziell für die Hochzeitspasteten werden zwei Ideen geliefert: Eine davon zeigt im Kupferstich eine besonders reich verzierte Parade-Pastete mit aufgesetzter Pelikan-Figur – ein Symbol der sich selbst aufopfernden Liebe. Einfacher, aber dennoch äußerst kreativ, präsentiert sich die sechseckige *ordinary Hochzeit-Pastet*, die mit floralen Mustern den Garten auf den Tisch bringt. Der Phantasie sind beim Dekorieren keine Grenzen gesetzt.

Dies gilt auch für die Fülle an sich. Blickt man in das Originalrezept, so werden noch zahlreiche weitere potentielle Komponenten (Bries, Bratwürste, Karfiol, Schnecken oder auch kleine Knödel) erwähnt, die bei Bedarf und nach Belieben ergänzt werden können.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.