

# Pastete

Pastete - *franz. pate, engl. pie, pasty.*

Diese zu den feinsten und schwierigsten Erzeugnissen der höheren Koch- und Backkunst zählenden Gerichte bestehen aus einer äußeren Hülle von Teig und einem Inhalt von Fleisch oder Fisch, der meist zwischen einer pikant bereiteten Farce eingeschichtet wird. Man hat warme und kalte Pasteten und zu ersteren gibt man gewöhnlich noch nebenbei eine Sauce, nachdem man bereits durch eine kleine, mitten im Deckel angebrachte Öffnung einen Teil der Sauce in das Innere der Pastete gegossen hat; in die kalt aufgetischten Pasteten gießt man gleichfalls, sobald sie fertig gebacken sind, einige Löffel kräftige, aus den zerstoßenen Knochen der inwendig befindlichen Fleischarten bereitete und mit **brauner Coulis** verkochte Essenz, worauf man die Pastete mehrere Tage an einem kühlen Orte stehen läßt, ehe man sie auf die Tafel bringt.

Warme Pasteten zählen bei größeren Dinern zu den Eingangsgerichten (Entrees) und werden vor dem Braten serviert, während die kalten Pasteten gleich nach dem Barten aufgetragen werden, falls sie nicht für die Frühstückstafel- oder Abendtafel, ein Buffet u. dergl. bestimmt sind. Es gibt Pasteten von grobem Teig der nicht mit gegessen wird, die sogenannten aufgesetzten Pasteten, welche namentlich in früherer Zeit üblich waren, jetzt aber nicht mehr sehr gebräuchlich sind; dagegen hat man meist die aus eßbarem Teig in Formen oder auf Schüsseln bereiteten Pasteten und verwendet entweder Blätterteig, Mürbeteig oder einen gebrühten feinen Teig dazu.

Zu den kalten Pasteten bedient man sich verschiedener Reiformen, die mit mürbem Teig gefüllt werden, oder man macht niedrige lange Pasteten von demselben mürben Teig, die man auf einem mit Papier belegten Blech bäckt, ebenso hat man von den im Handel vorkommenden kalten Pasteten solche, die in Hüllen von ungenießbaren festen Teig oder, wie es am gewöhnlichsten und bequemsten ist, in Steingut-Terrinen angefertigt werden.

Außerdem gibt es noch die sogenannten Timbale- oder Kasserole-Pasteten von Maccaroni, Reis, Teig oder Farce, sowie die Vol-au-vent oder Hohl-Pasteten, blind gebackenen Pasteten, wo man zuerst die Hülle von Blätterteig fertig bäckt, dann den Deckel abschneidet und in das Innere der Pastete ein beliebiges feines Ragout oder Fricassee füllt. Die englischen Pies gehören zu den Schüsselpasteten und sind nicht zu schwierig herzustellen, während die russischen Piroggen und Kulebiaken in runder oder länglich viereckiger Form ganz einfach in Pfannen oder auf Blechen gebacken werden.

*Quelle:*

*Universal-Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886*

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)  
Copyright © by Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED