

Fischpastete (Coulibiac)

Zutaten für etwa 6 Personen

2 Selleriestangen
2 geschälte Karotten
500 g geräucherter geräucherter Heilbutt oder geräucherter Kabeljau
100 g Langkorn Parboiled Reis (geschält)
8 EL gesalzene Butter (davon 6 EL weiche Butter für die Sauce)
2 EL Rapsöl
1 Stange Lauch
150 g weiße, junge Champignons
¼ Tasse frisch gehackter Dill
2 Eier
¼ Tasse frischgepresster Zitronensaft (2 Zitronen)
500 g Blätterteig (aufgetaut)
1 Eigelb
2 EL Schlagsahne
grobes Meersalz
frischer Pfeffer
Cayennepfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Langkorn Parboiled Reis weich dünsten (nach Packungsanleitung). Den geräucherten Fisch mit den Händen in kleine Stücke brechen und in eine große Schüssel geben.

Währenddessen einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Rapsöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Den Lauch, die Karotten und den Sellerie in etwa 0,5 Zentimeter lange Stücke schneiden, in die Pfanne geben und etwa vier Minuten weich dünsten.

Lauch, Karotten und Sellerie zum geräucherten Fisch in die große Schüssel geben, ebenso Dill, Salz und Pfeffer.

In einer Pfanne erneut einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Rapsöl erhitzen. Die weißen Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hineingeben und zwei bis drei Minuten anbraten. Die Eier hart kochen und grob zerhacken. Alles zu der Fischmischung geben und mit Salz, Pfeffer (Cayenne) und Zitronensaft abschmecken.

Alles gut vermengen, abdecken und kalt stellen (etwa 30 Minuten).

Den Backofen vorheizen – auf höchster Stufe. Ein Backblech buttern oder mit Backpapier auslegen, dann zur Seite stellen. Den Blätterteig leicht ausrollen, in zwei Rechtecke schneiden, wobei das eine größer sein muss als das andere. Das kleine Rechteck auf das Backblech setzen, die Fischmischung darauf aufhäufen, so dass der Rand des Rechtecks bis auf zwei bis drei Zentimeter frei bleibt. Das große Rechteck darüber geben, die Ränder mit kaltem Wasser zusammendrücken, die Ecken abschneiden und die untere Seite ein bisschen nach oben falten und noch einmal nach innen hin andrücken.

Aus den Resten des Blätterteiges Verzierungen für die Fischpastete schneiden (zum Beispiel: Kreise und Blätter). Die dekorativen Formen mit kaltem Wasser bestreichen und auf die Schellfischpastete kleben. Das eine Eigelb mit der Schlagsahne verquirlen. Die Oberfläche der Fischpastete mit der Ei-Sahnemischung einpinseln - die Fischpastete kann an dieser Stelle auch eingefroren werden. Mit einem kleinen Messer schneidet man an der höchsten Stelle der Fischpastete ein kleines Loch im Durchmesser von ein bis zwei Zentimeter, um Dampf entströmen zu lassen (etwa 30 Minuten goldbraun backen bei 210-220 Grad Celsius).

Die restlichen sechs Esslöffel Butter bei kleiner Hitze zerlassen. Vom Feuer nehmen, zwei

Esslöffel Zitronensaft hinzufügen. Die Sauce über die geschnittene Fischpastete gießen.