



## Xenia Kocht

**Pastete** 4 Personen

Dies ist keine schnelles Gericht für die Familie am Abend – es ist eher ein echtes Show off und Angeber Gericht. Für Sonntags wenn die Schwiegermutter kommt, wenn man Gäste zum Dinner erwartet, wenn man generell beeindrucken will.

Das Schöne daran: es imitiert keine typischen Fleischgerichte. Es steht so für sich als vegane Hauptspeise und macht echt was her. Und obwohl es viel Arbeit macht – es lässt sich gut vorbereiten.

Ein Wort zum Thema vorbereiten und schneiden: Im Rezept steht „fein geschnitten“. Das heißt wirklich fein. Ihr müsst mit dem Rahmkraut die Pastete füllen. Wenn die Stücke zu groß sind klappt das mit der Füllung nicht. Wer nicht so viel Übung mit dem Messer hat, kann den Wirsing gerne fein hobeln.

Das Rezept verwendet Wirsing – aber im Prinzip geht jedes Kraut. Weißkohl, Grünkohl, Rotkohl – alles klappt. Das heißt, das Gericht lässt sich schön saisonal anpassen. Wer Übung im Kochen hat kann das ganze sogar total abwandeln und eine Kürbisfüllung oder Zucchini füllung oder.... Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Wichtig ist immer nur, dass die Füllung für die Pastete nicht zu feucht ist. Also ggf. etwas von dem Rahmkraut (Rahmgemüse) wegnehmen und durch ein Sieb die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen und wieder in den Topf zum restlichen kraut – aber die Füllung sollte relativ „trocken“ sein. Vor allem wenn man die Pasteten schon am Vortag vorbereitet – sonst weicht der Teig durch!

Wer die Pasteten vorbereitet und einen Tag stehen lässt – den Boden der Pastete ggf. mit etwas Griess bestäuben. Auch das verhindert das Durchweichen.

Im Rezept steht auch veganer Blätterteig. Man kann mittlerweile für teuer Geld vegan gekennzeichneten Blätterteig im Bio Markt kaufen. Oder man liest im Supermarkt einfach die Zutatenlisten der Billigmarken. Meiner Erfahrung nach sind die Fertigteige vegan. Je billiger desto veganer. Die teuren Markenblätterteige verwenden Butter – die Billigen Margarine.

Im Rezept stehen auch „Schnittvorlagen“. Ich verwende zu Hause einen Unterteller und eine Tasse. Im Prinzip braucht man nur zwei runde Vorlagen – eine im Durchmesser etwa 1/3 kleiner als die andere. Wer hat, kann auch Servierringe verwenden oder sich aus Pappe eine Vorlage machen. Wichtig ist nur, dass man pro Blätterteigplatte 4 große Scheiben raus bekommen muss.





## Xenia kocht

### Zutaten

- 1 Kopf Wirsing (ca 1,5 Kilo)
- 1 Zwiebel
- 200 g Räuchertofu
- 200 ml Sojasahne
- 2 Pakete veganer Blätterteig
- 2 runde Schnittvorlagen

1. Die Zwiebel fein würfeln, den Kohl fein schneiden oder hobeln. Zu grobe Strunkstücke entfernen.
2. Räuchertofu fein würfeln. Je feiner, desto besser lässt er sich anbraten und in der Pastetenfüllung verwenden. In einer Pfanne in etwas Öl knusprig anbraten und zur Seite stellen.
3. In einem tiefen Topf die Zwiebel bei mittlerer Hitze langsam anbräunen. Dann den Kohl zugeben und unter Rühren ebenfalls anrösten. Die Sahne zugießen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze gar ziehen.
4. In der Zwischenzeit aus dem Blätterteig 8 große Scheiben ausschneiden. Aus dem Rest Teig ggf. Verzierungen ausstechen und zur Seite stellen.
5. Wenn der Kohl gar ist, den Räuchertofu zugeben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 1/3 des Kohls in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
6. Die Mitte von 4 Teigplatten mit der kleineren runden Form vorzeichnen. Ein Häufchen abgetropfte Füllung in diesen Kreis setzen. Einen feinen Rand frei lassen und dann einen Ring aus Kraut auf den äußeren Rand setzen. Wichtig: ein Teil der Teigplatte am äußeren Rand muss frei bleiben, damit die die Pastete außen zusammendrücken und verschließen kann.



7. Die vier noch unbenutzten Teigplatten jetzt auf die unteren Hälften setzen. Jetzt sowohl den inneren Rand als auch den äußeren Rand andrücken. Es sollte jetzt in der Mitte der Pastete eine kleine gefüllte Kuppe und einen Art „Wurst“ entlang des Randes entstanden sein.





## Xenia kocht

8. Die gefüllte Wurst jetzt in regelmäßige Streifen schneiden. Diese Streifen jetzt vorsichtig um  $\frac{1}{4}$  drehen. Die Füllung zeigt jetzt nach oben. Im Gesamtbild steht jetzt eine kleine gefüllte Kuppel im inneren, außen umgeben von einem Blätterartigen Kranz. Auf der inneren Teigkuppel kann man hübsch Verzierungen aus dem Restteig aufsetzen. Mit etwas Sojamilch bepinseln (erst kurz vor dem backen!) und im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad ca. 15 – 20 Minuten backen. Der Teig sollte knusprig und leicht braun sein.



9. In der Zwischenzeit das restliche Kraut wieder erwärmen. Die fertigen Pasteten auf einem Bett aus Kraut servieren. Sehr gut passt auch eine kräftige braune Soße als Ergänzung dazu.

