



Pastilla von Kaninchen und Brennessel

Die Pastilla besticht durch zweierlei Füllung mit dem raffiniert gewürzten, gezupften Kaninchen und fruchtig-nussigem Brennnessel-Spinat. Außerdem durch knusprige Mandelstifte und Pistazien und durch die buttrigen Filo-Teigschichten, die alles umhüllen, sich jedoch auch im Innenleben als Trennschicht verdient machen. Der Staub aus Puderzucker und Zimt ist für unsere Gaumen ungewöhnlich, jedoch verzaubernd!

Die Füllung aus konfiertem Kaninchen

(Anregung aus *essen&trinken* 8/2017)

Das Kaninchen vom Fachmann zerteilen lassen. Kräftig salzen und pfeffern. Die beiden Öle mit Zimt, Knoblauch, Lorbeer und Thymian in eine passende Pfanne geben und das Fleisch nebeneinander darin verteilen. Das gesamte Fleisch sollte vom Öl bedeckt sein. Die Fleischteile bei 100 C° ungefähr 2 Stunden „konfieren“ (bei kleiner Hitze sanft garen). Nach einer Stunde wenden. Nach zwei Stunden hineinpiken und schauen, ob sich das Fleisch vom Knochen lösen lässt. Die Garzeit variiert nach Größe der Teile und nach der Beschaffenheit des Fleisches. Daher ist es von Vorteil, diesen Arbeitsschritt bereits am Vortag zu erledigen, damit kein Stress aufkommt, wenn man ein Stündchen länger braucht! Das Fleisch aus dem Öl nehmen, abtupfen und so weit abkühlen lassen, dass man es zum Abzupfen anfassen kann. Eine Hand voll Fleisch fein hacken, in eine Schale geben, gut durchkühlen und dann mit der Sahne fein pürieren. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Eigelb, Ei, Käse, Ingwer und geröstete Mandelstifte sowie Pistazien mit dem gezupften und pürierten Fleisch mischen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronenabrieb würzen.



Hinweis 1: Im Original werden die Eier oft vor dem Hinzufügen gestockt. Entweder, indem sie mit der Füllung verkocht werden, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann benötigt man jedoch mindestens 4 Eier. Ich finde es auf meine Weise eleganter, denn so entsteht durch die „Royale“ (Eier-Sahne-Käsemischung) eine seidige und feine Konsistenz.

Hinweis 2: Die Pastilla kann man, wie in diesem Fall, als großen Kuchen backen, jedoch ist es auch gebräuchlich, Handteller große, kleine Pasteten herzustellen. Vor allen Dingen, wenn sie auf einem Festtags-Buffer verwendet werden. Oft streut man dann auf den Boden zunächst geröstete, gemahlene Mandeln oder Nüsse, damit er nicht durchweicht.

Die Füllung aus Brennessel-Spinat

Spinat und Brennesseln verlesen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. In der Butter anschwitzen, Blattgemüse hinzufügen und zusammenfallen lassen. Beiseitestellen. Kräuter fein hacken. Aprikosen fein schneiden. Crème fraîche mit den Eiern mixen und mit allen anderen Zutaten vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen.

Zur Fertigstellung

Eine Springform mit Butter bepinseln. Mehrere Ecken Filoteig leicht überlappend auf Formboden und ein Stück weit über den Rand hinaushängend verteilen, dazwischen immer wieder mit Butter bepinseln. Letzten Endes sollten zwei bis drei Teigschichten übereinander liegen, damit der Boden stabil ist. Die Kaninchenmischung in der Form verteilen, mit zwei Lagen Filoteig bedecken. Auch diese Blätter mit Butter bepinseln. Brennnessel-Spinatmischung darauf verteilen, die überlappenden Blattteile nach innen klappen und mit zwei weiteren Teigschichten verschließen. Abschließend nochmals mit Butter bepinseln. Ränder mit einem Spatel andrücken.

Je nach Größe des Gebäcks (siehe Hinweis unten) im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene mindestens 20, eher 30 Minuten backen. Wenn die Pastilla sehr viel und feuchte Füllung hat, wählt man die Backzeit großzügig, damit die Masse am Ende durchgestockt ist. Es empfiehlt sich, wenn man noch nicht so viel Erfahrung mit dem Garen hat, ab Minute 30 alle 10 Minuten die „Stäbchenprobe“ zu machen. Das bedeutet: einen kleinen Holzspieß oder Zahnstocher in das Innere der Tarte stecken und schauen, ob daran noch klebrige, nicht gare Masse hängt. Der Teig soll goldbraun werden. Damit er bei längerer Backzeit nicht zu dunkel wird, zunächst die Form mit Alufolie abdecken. Gegen Ende der Backzeit den Bräunungsgrad im Auge behalten.

Die Pastilla zum Auskühlen auf ein Kuchengitter ziehen. Mit dem Zimt-Puderzucker bestreuen. Wer es besonders festlich und schön gestalten möchte, fertigt sich eine Papierschablone, passend nach Anlass, an, so dass ein schöner optischer Eindruck geschaffen wird. Zu Ostern könnte das beispielsweise ein angedeuteter Hase sein. Die Pastilla schmeckt am besten lauwarm. Dazu passt ein knackig-grüner Salat. Im Frühjahr zum Beispiel junger Kopfsalat mit Joghurt-Schnittlauch-Dressing.

Tipp: aus den Resten der Zutaten plus einiger weiterer Zutaten entsteht ein frischer Dip, der die Tarte ungemein aufwertet.

Der Dip

Schalotten in Öl anschwitzen, Aprikosen hinzufügen. Mit Zucker leicht karamellisieren, mit Wein, Essig und Brühe ablöschen. Um ein Drittel reduzieren. Mit Speisestärke einköcheln lassen, Rosmarin hinzufügen, abwürgen.

Joghurt und Sauerrahm verrühren, Salzen, Pfeffern und mit Limettenabrieb, Limettensaft und fein gewürfelter Chili würzen. Joghurt in kleine Gläser füllen, Aprikosen-Crème darauf füllen, dekorativ einige Rosmarinnadeln hinzufügen. Wer möchte toppt das Ganze vor dem Servieren mit gerösteten Mandelstiften. Unbedingt kalt stellen.

Zutaten

Für 6 Portionen

Die Füllung aus konfiertem Kaninchen

Menge	Zutat
700 ml	mildes Olivenöl
500 ml	Maiskeimöl
1	Kaninchen (aus artgerechter Aufzucht, ca. 1.300 bis 1.500 g)
1 Stange	Zimt (vorzugsweise Ceylon-Zimt)
3 Zehen	Knoblauch
3	frische Lorbeerblätter
8 Stiele	Thymian
6 bis 8 Stiele	glatte Petersilie
1	Eier
1	Eigelb
150 ml	Sahne
80 g	Parmesan (frisch gerieben)
40 g	Mandelstifte (geröstet, gehackt)
1 Hand voll	Pistazien (geröstet, gehackt)
1 Daumen großes Stück	Ingwer (gerieben)
½ TL	Paprika edelsüß
1	Bio-Zitrone
	Chilisalز, Pfeffer

Zutaten

Die Füllung aus konfiertem Kaninchen

Menge	Zutat
200 bis 250 g	junger Blattspinat
2 Hand voll	junge Brennnessel-Triebe (vorbestellen oder besser
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
½ Bund	Koriander (mit Stielen)
Einige Stiele	Blattpetersilie (mit Stielen)
2 EL	Sultaninen (30 Minuten in warmem Wasser einge-
10 bis 12	Soft-Aprikosen
2 EL	Crème fraîche
2	Eier
1	Bio-Zitrone (s. o.)
	Salz, Pfeffer, Muskat

Der Dip

Menge	Zutat
1 Becher	Griechischer Joghurt
1 bis 2 EL	Sauerrahm
1 Hand voll	Soft-Aprikosen (fein gewürfelt, eingeweicht)
1	Bio-Limette
1	rote Chilischote (fein gewürfelt)
2	Schalotten
2 EL	Rapsöl
2 EL	milder Weißweinessig
½ Tasse	Geflügelbrühe
2 TL	Zucker
½ TL	Speisestärke (aufgelöst)
Einige	Rosmarinnadeln
	Salz, Pfeffer

Zutaten

Zur Fertigstellung

Menge	Zutat
1 Packung	Filoteig (vorzugsweise Dreiecke)
1/2 Packung	Butter (zerlassen, lauwarm)
2 EL	Puderzucker-Zimt-Mischung