

## zutaten für 4 Personen

Pastetenteig:	Füllung:	20 g Pistazien
100g Schweineschmalz	2 Kaninchenrücken, ganz	150 ml Portwein, rot
100 ml warmes Wasser	150 ml Sahne	20 g Zucker
250 g Mehl	1 Eiweiß	1 Blatt Lorbeer
7 g Salz	50 g getrocknete Früchte	1 1/2 Blatt Gelatine
1 Eigelb		ca. 8 dünne Scheiben grüner Speck

# Kaninchenpastete

## zubereitung

Für den Pastetenteig alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse kneten. Den Rücken auslösen, von Sehnen befreien, pfeffern und salzen und mit dem grünen Speck umwickeln. Den Bauchlappen kleinschneiden, am besten wolfen und mit der geschlagenen Sahne mixen. Die Farce durch ein Sieb streichen und das Eiweiß unterheben. Die zuvor kleingeschnittenen, getrockneten Früchte mit den Pistazien dazu geben, würzen und alles kalt stellen.

Den Pastetenteig mit Hilfe von Mehl dünn ausrollen und die Pastetenform damit auskleiden. Zur Hälfte mit Farce füllen.

Die Kaninchenrücken einlegen und mit der restlichen Farce glattstreichen.

Die Teigländer mit dem Eigelb bestreichen. Die Teigländer zusammendrücken, zwei Löcher – damit beim Backen der Dampf entweichen kann – in den Deckel schneiden. Mit Eigelb bestreichen und ca. 40 Minuten im Backofen bei 190°C backen. Anschließend auskühlen lassen. Portwein mit dem Zucker und Lorbeerblatt aufkochen und die zuvor eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das noch flüssige Gelee durch die Löcher im Pastetendeckel gießen und weitere 60 Minuten kalt stellen.

## Planea Basic

Nach den Sternen greifen und für einen Tag Gourmetkoch sein? Ein Kochkurs im Planea Basic macht es möglich. Nach einem Glas Sekt zur Begrüßung werden unter der freundlichen und fachkundigen Anleitung von Küchenchef Christopher Marth in lockerer Atmosphäre verschiedene Gerichte, nach einem vorgegebenen Thema, selbst vor- und zubereitet. Das Thema diesmal: Pasteten und Terrinen. Die Kursteilnehmer schnibbeln, schneiden, zupfen, würzen und rütteln die Töpfe – der Chef de Cuisine steht mit Rat und Tat zur Seite. Anschließend werden die leckeren Speisen professionell angerichtet, aufgetragen und zu ausgewählten Weinen verköstigt.

Den Besuch eines solchen Kochkurses können wir nur empfehlen: Neben so manchem Profikniff erfährt man zudem, wie viel Arbeit aber auch Freude in der Zubereitung kulinarischer Hochgenüsse steckt. Dieses gute Gefühl und den Genuss nehmen Sie anschließend mit nach Hause.

Eine vorherige Anmeldung – telefonisch oder über die Internetseite des Planea Basic – ist unerlässlich. Themen und Daten der nächsten Kochkurse finden Sie ebenfalls unter [www.planea.de](http://www.planea.de).

**PLANEA BASIC**  
**Geismar Landstraße 11**  
**37083 Göttingen**  
**Tel. 0551 50429901**  
**[www.planea.de](http://www.planea.de)**  
**[info@planea.de](mailto:info@planea.de)**