



[www.g-geschichte.de](http://www.g-geschichte.de)

## Rezept für die königliche Aalpastete à la Vatel

Vorbereitung: 40 Min.

Kochzeit: 50 Min.

Für vier Personen:

200g	Weißmehl
80 g	Butter
100ml	Salzwasser
800 g	frischer Aal
200 g	Champignons
200 g	Spargel gekocht
2	Eier
1 EL	Petersilie
	Salz und Pfeffer
1/2 EL	Butter
1 EL	weißer Traubensaft
1	Ei
2 EL	Weißwein trocken
1	Eigelb
1 Msp.	Muskatnuss

Das Mehl mit der Butter verreiben, mit warmem Salzwasser mischen und zu einem Teig kneten. Etwas ruhen lassen. Den gehäuteten Aal sowie die Champignons in dünne Scheiben und den Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Eier kochen, schälen und das harte Eigelb zusammen mit der Petersilie hacken.

Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 des Teigs dünn auswallen und eine gebutterte Kuchenform damit auslegen. Die Aalfüllung darauf verteilen und mit Traubensaft beträufeln. Mit dem restlichen Teig einen Deckel auswallen, mit Eiweiß auf die Pastete kleben, mit Teigresten in der Mitte eine Rosette anbringen und mit verquiritem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Den Weißwein mit dem Eigelb verrühren und mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer würzen. Die Rosette auf der Pastete aufschneiden, die Weinmischung hineingießen, wieder zudecken und nochmals 20 Min. backen.

Aus: Hans-Peter von Peschke/Werner Feldmann, Zu Gast bei Kleopatra und Robin Hood, Düsseldorf/Zürich 2003