

Makkaroni Pastete

Zutaten: Für den Mürbeteig: 450 g Mehl, 180/200 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb, einen knappen Teelöffel geriebene Zitronenschale, eine Prise Salz. **Für die Sosse:** 150 g gehacktes Kalbfleisch, 150 g gehacktes Schweinefleisch, 150 g gehacktes Hühnerfleisch, 150 g gehacktes kleinfleisch, 150 g gehacktes Hühner- klein, ein halbes Glas trocknen Weisswein, einige Löffel Marsala, 50 g Butter, ein bisschen Olivenöl, gehackten Sellerie, Zwiebel und Möhren, Salz. **Für die Béchamelsosse:** einen halben Liter Milch, 2 Löffel Mehl, ein Stückchen Butter, eine Priesse Muskat, Salz. **Darüberhinaus für die Füllung:** 25 g Pilze, geriebenen Parmesankäse, 250 g kleine Makkaroni, Trüffel.

Die Zutaten des Teigs schnell unterrühren und kneten und an einen kühlen Ort stellen. Die verschiedenen, leicht gesalzenen Fleischsorten separat in Butter und Öl unter Zugabe von Wein und Marsala anbraten. Die vorher in Wasser gelegten Pilze in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter kochen. Auch das restliche Gemüse ist in Butter und Öl anzubraten. Daraufhin die Béchamelsosse zubereiten und am Ende ein bisschen geriebenes Musakat hinzugeben. Die Makkaroni nicht ganz durchgekocht abgiessen und mit der lauwarmen Béchamelsosse und den Pilzen, dem erhaltenen Ragout das durch Untermischen

aller Fleischsorten erhalten wurde, den geriebenen Parmesankäse und den geriebenen Trüffel, unter grössten Sorgfalt unerrühren. Den Mürbeteig in einer runden, gebttern Bodenform auslegen; die Füllung vorsichtig in Form der charakteristischen Kugelhaube auf die runde Bodenform anhäufen, dann mit einer anderen runden Mürbeteiglage abdecken, die Ränder leicht mit einer Gabel zusammendrücken und die Kugelhaube mit den Teigresten dekorieren. Die Oberfläche mit geschlagenem Eigelb bepinseln. In den Backofen geben und wenn die Pastete goldbraun gebacken ist, heiss servieren.

