



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Maispouarden-Pâté

Für 14 Personen

500g	Maispouardenkeulenfleisch	Für die Vorbereitung der Pouarden-Farce, Schalotten und Knoblauch hacken.
50g	Geflügelleber	Geflügelleber würfeln und in Olivenöl mit den gehackten Knoblauch und Schalotte anbraten und abkühlen lassen und entsprechend große Schüssel fügen.
1 EL	Olivenöl	
50g	Schalotten	
5g	Knoblauch	
	Würz-Zutaten	Maispouardenfleisch in Streifen schneiden und dazu fügen sowie die Würz-Zutaten. Eine Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
15g	Lauchgrün	
10g	Wildkräuter	
20g	Meersalz	
10g	Zucker	Für den Aufbau der Maispouarden-Pâté, einen Tag später die Eier, Semmelbrösel, Schweinehack und Maispouardenhack mit den vorbereiteten Zutaten zusammen kneten.
3g	Pfeffer, weiß	
2g	Lorbeer	
2g	Thymian	
1 Stk	Nelke, zerkleinert	
5cl	Kräuterlikör	Zum wickeln der Pâté, auf einem zugeschnitten (50cm x 30cm) Stück Frischhaltefolie die Maiscrêpes leicht übereinanderlappend legen. Die Pouarden-Pâté-Zubereitung (Pouarde Farce) gleichmäßig darüber verteilen.
150g	Maispouardenhack	
150g	Schweinehack	
2 Stk	Eier ca. 80g	Alles zusammen zu einer Rolle drehen. Das ganze mit der Frischhaltefolie auf Spannung bringen und mit einem Knoten an jedem Ende verschliessen. Das ganze noch mal in eine zweite Folie wickeln.
50g	Semmelbrösel	
3 Stk	Maismehlcrêpe, Ø 20cm	Nun im Backofen bei 90°C 15 min und dann bei 70°C 40 min garen.
		Einen Tag im Kühlschrank abkühlen lassen.
		Zum Anrichten:
		Die Maispouarden-Pâté in 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salat der Saison servieren. Dazu Frankfurter Grünesauce oder Senfsauce reichen.