

Fischpastete „Fantasia“

Zutaten für 1 Kastenform:

- 6 Eier
- 200 g Creme fraiche
- 400 g Thunfisch (eingelegt im eigenem Saft)
- Meersalz, Pfeffer, Paprika
- Frische Petersilie
- 100 g Eismeerkrabben
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Gurke-Chili „Fantasia“

Den Thunfisch abgießen und mit der Gabel auseinander zupfen. Die Eier mit der Creme fraiche verquirlen und kräftig würzen. Petersilie fein hacken und ebenfalls in die Eiermischung geben. Den Thunfisch dazugeben und alles nochmals mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Krabben abgießen und unter die Masse heben. Eine Pasteten- oder Kastenform mit Backpapier auslegen (Papier sollte über den Rand reichen). Achten Sie darauf, dass nicht zu viele Falten im Papier sind, diese haben Sie sonst in Ihrer Pastete. Das Ganze im Wasserbad bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 60 min garen. Nach Ablauf der Garzeit nochmals ca. 10 Minuten bei 220 Grad Ober-Unterhitze garen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die Pastete gestockt ist, nehmen Sie einen langen Metallpiekser und stechen in die Pastete. Es darf nichts daran kleben bleiben, dann ist sie fertig. Lassen Sie die Pastete abkühlen und stürzen sie dann auf eine Platte. Die Pastete in Scheiben schneiden und mit dem Chutney Gurke-Chili „Fantasia“ servieren. Dazu passt ein leichter Blattsalat und ein Gläschen Chablis.

Guten Appetit!