

INGVAR KAMPRADS FEINE HECHTPASTETE

Zutaten

250 g fein zerkleinertes Hechtfleisch
1 1/2 EL Mehl
600 ml Rahm, Zimmertemperatur
2 EL Salz
1/4–1/2 EL Weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
Sardellensauce oder Sardellenpaste

Zubereitung

Die Form vorbereiten
(eine große oder einige kleinere).

Den Fisch vorbereiten. Das Fischfleisch fein zerkleinern, wiegen und durch ein grobes Edelstahlsieb drücken.

Die Fischmasse in eine Schüssel geben und das Mehl hinzufügen. Die Masse kräftig durcharbeiten und nach und nach die Sahne hinzufügen. Nach Zugabe der Sahne einige Zeit gut durchrühren. Wenn sich die Fischmasse trennt, etwas heiße Butter hinzufügen. Die Schüssel in heißes Wasser stellen und die Masse schlagen oder kräftig rühren. Salz, weißen Pfeffer, Zucker und Sardellenpaste hinzufügen.

Die Fischmasse in die Form gießen. Diese zu 3/4 füllen und mit einem Deckel verschließen. Die Form in einen hohen Topf stellen. Bis zu 3/4 der Höhe der Form kochendes heißes Wasser einfüllen. Den Deckel auflegen und den Fisch in der Form 1–1 1/2 Stunden (kleinere Formen 20-30 Minuten) auf dem Herd kochen. Wenn die Fischmasse trocken ist, ist die Pastete fertig. Sofort servieren.

Einfacher mit dem Ankarsrum Assistent Original

Der Fisch wird im Fleischwolf des Ankarsrum Original Assistent mühelos zerkleinert. Wir schlagen vor, die Fischmasse mit den restlichen Zutaten in der Edelstahlschüssel des Ankarsrum Assistent Original mit Hilfe der Rührwalze und des Teigabstreifers zu vermengen.

