



## Katjas Herbstpastete mit Birnensauce



### Zutaten Füllung:

500 g	Rotkohl
1 TI	Meersalz
250 ml	Rotwein
200 g	tiefgekühlte Marroni
400 g	Räuchertofu, gewürfelt
1	rote Zwiebel, grob gehackt
3 EL	Olivenöl extra vergine
2 Msp.	Nelkenpulver, Pfeffer nach belieben
	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange (alternativ 2 – 3 Tropfen ätherisches Orangenöl)
1 EL	Maisstärke
50 ml	Hafersahne (Hafer Cuisine)

### Zubereitung

#### Teig:

Zutaten: 150 g Kastanienmehl, 300 g Dinkelmehl, 1 TI Salz, 60 g Olivenöl extra vergine  
250 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zur Seite Stellen...

#### Füllung:

2. Rotkohl vierteln (Strunk entfernen) und in feine Streifen schneiden. Mit Meersalz und dem Rotwein zugedeckt knackig garen, auskühlen lassen
3. tiefgekühlte Marroni im Dampf 10 Minuten garen, auskühlen lassen
4. Räuchertofu im Olivenöl anbraten, gehackte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten, Nelkenpulver und Pfeffer dazugeben. Maisstärke und Hafersahne gut verrühren und dazugeben
5. Rotkraut, Kastanien und Tofuwürfel mischen, die abgeriebene Orangenschale resp. 2 – 3 Tropfen ätherisches Orangenöl dazugeben
6. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig in drei gleich grosse Portionen teilen. Zwei Portionen in der Grösse der Form auswallen (1 Boden, 1 Deckel). Boden in die Form geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen, aus der dritten Teigportion eine Rolle formen und als Rand mit den Fingern ca. 6 cm am Formrand in die Höhe ziehen
7. Füllung in die Form geben, glatt verstreichen und mit dem Teigdeckel schliessen, Rand etwas andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen
8. in der Ofenmitte ca. 50 min. backen (180 °C)



## Zubereitung

### Birnensauce Zutaten:

- 2 Birnen
- ca. 1 EL Olivenöl extra vergine
- 1/4 TI Janur 12 Schätze Javas Würzmischung \* (alternativ etwas Zimt, Sternanis, Kardamom, Koriander, Nelken und Muskatblüte), Pfeffer
- 1 TI Agavendicksaft
- ca. 1 dl Weisswein
- ca. 2 dl Gemüsebouillon
- 1 El Mehl
- ca. 1 dl Hafersahne
- 1 TI Margarine

### Sauce:

9. Birnen vierteln und würfeln (Gehäuse entfernen)
10. im heissen Olivenöl andünsten
11. Gewürze und Agavendicksaft zugeben und kurz weiterdünsten
12. Mehl darüberstreuen und nochmals etwas dünsten
13. mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen, dann Gemüsebouillon zugeben und ca. 10 min. köcheln, bis die Birnen weich sind
14. mit dem Stabmixer durchmischen, Hafersahne dazugeben und die Margarine in kleinen Stücken darunterziehen
15. warm zur fertigen Pastete servieren

### \*

12 ausgewählte javanische Gewürze, abgerundet mit Kokosblütenzucker. Diese außergewöhnlichen Aromen erstrecken sich von Hibiskus, über Zimtrinde, Mangostinfrucht, Sternanis, Kardamom, Andaliman Pfeffer, bis hin zu Koriander, Nelke und Muskatblüte (Bezugsquelle: <https://www.kokoszucker.de/shop/janur-12-schaetze-gewuerz-100g/>)