

Kostprobe aus Jamie Olivers „Together“

## Blätterteigpastete mit Hähnchen, Wurst & Speck und Lauch-Senf-Sauce mit Brunnenkresse

### Zutaten für 4 Personen

2 Scheiben hochwertiger durchwachsener Räucherspeck  
2 Hähnchenoberschenkel aus Freilandhaltung, ohne Haut  
und Knochen (à 100 g)  
2 grobe Bratwürste  
2 Stangen Lauch  
2 kleine Kartoffeln (à 100 g)  
2 gehäufte TL Senf  
2 gehäufte EL Mehl  
500 ml Hühnerbrühe  
500 ml Milch (1,5 % Fett)  
85 g Brunnenkresse  
Olivenöl  
320 g Blätterteig (fertig ausgerollt, aus dem Kühlregal)  
1 großes Ei aus Freilandhaltung

### Vorbereiten

**1** Am Vortag (oder am Tag selbst) den Speck in Streifen schneiden und in eine große Pfanne geben. Fleisch und Wurst in 3 cm große Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze etwas Farbe annehmen lassen. Regelmäßig umrühren.

**2** Inzwischen den Lauch putzen und waschen, die Kartoffeln schälen, alles in 3 cm große Stücke schneiden und mit einem kräftigen Schuss Wasser unterrühren. Das Ganze 10 Minuten garen, bis der Lauch weich ist.

**3** Ab und zu umrühren und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen; bei Bedarf noch etwas Wasser dazugießen. Den Senf und das Mehl unterrühren, dann Brühe und Milch dazugießen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren und sorgfältig abschmecken. Die Mischung in ein Sieb geben, die Sauce auffangen.

**4** Die Sauce in den Mixer gießen, die Brunnenkresse hinzufügen und glatt pürieren. Die Füllung in eine Pie-Form (Ø 20 cm) geben, 100 ml der Sauce dazugießen, abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Foto: Jamie Oliver Enterprises Ltd (2021 Together), David Loftus

### Zum Servieren

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Rand der Pie-Form mit Olivenöl bestreichen. Den Blätterteig mit einem Teigrad in 2 cm breite Streifen schneiden, und kreuz und quer auf der Pie arrangieren. Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und die Pie 45 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die restliche Sauce behutsam wieder erwärmen und dazu reichen.

### BLÄTTERTEIGPASTETE MIT HÄHNCHEN, WURST & SPECK

KALORIEN	FETT	GF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	BS
699 kcal	35,2 g	14 g	35,6 g	60,4 g	9,2 g	1,8 g	4,2 g

0222 - 122

Bei aller Kreativität setzt Jamie Oliver in seinem neuen Buch „Together“ auf einfache Rezepte und auf eine möglichst stressfreie Menüplanung.

DK Verlag, 29,95 Euro,  
ISBN 978-3-8310-4331-6.

