Schinkenpastete mit Blätterteig

Blätterteig ist duldsam, lässt sich doch so vieles in ihn einpacken und im Ofen backen, es schmeckt immer (meistens) gut. Und meistens lassen sich Blätterteigpasteten auch gut vorbereiten und müssen vor dem Servieren nur noch gebacken werden. Diese Pasteten können vor dem Backen gut einen Tag im Kühlschrank gelagert werden.
Nach diesem Rezept wird die Pastete mit gekochtem Schinken und einer Béchamel, genauer mit einer Sauce Mornay (mit Käse), gefüllt. Die Béchamel wird mit einer gemässigten Dosis weissem Portwein aromatisiert, der dieser an sich simplen Pastete einen exquisiten Geschmack verleiht.

Zutaten (1 Portion)

	Blätterteig gekauft, (ca. 38x18cm)
3	Scheiben gekochter Schinken
	ca. 1mm dick geschnitten
1	Eigelb zum Bestreichen

Sauce Mornay:

20g	Tafelbutter
15g	Mehl
2,5dl	Milch
1	kleines Stück Zitronenschale
1	Lorbeerblatt
40g	Parmesan, fein gerieben
1/2	kleine Zwiebel
7cl	weisser Portwein
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Béchamel (Mornay):
Butter bei kleiner Hitze schmelzen, Mehl zugeben und mit einer Holzkelle gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Milch zu Beginn schluckweise zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Sobald die Masse eine weiche, teigähnliche Konsistenz annimmt, kann die Milch in grosszügigeren Dosen zugegeben werden. Dabei immer kräftig durchrühren.

Lorbeerblatt und die Zitronenschale zugeben, mit Salz, Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen. 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Dabei ab und zu aufrühren.

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter sanft andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Mit Portwein ablöschen und ca. 2-3 Minuten einkochen lassen. In die Béchamel einrühren.

Geriebener Parmesan in die Béchamel geben und unter leichtem Rühren schmelzen lassen.

Béchamel (Mornay) zimmerwarm auskühlen lassen.

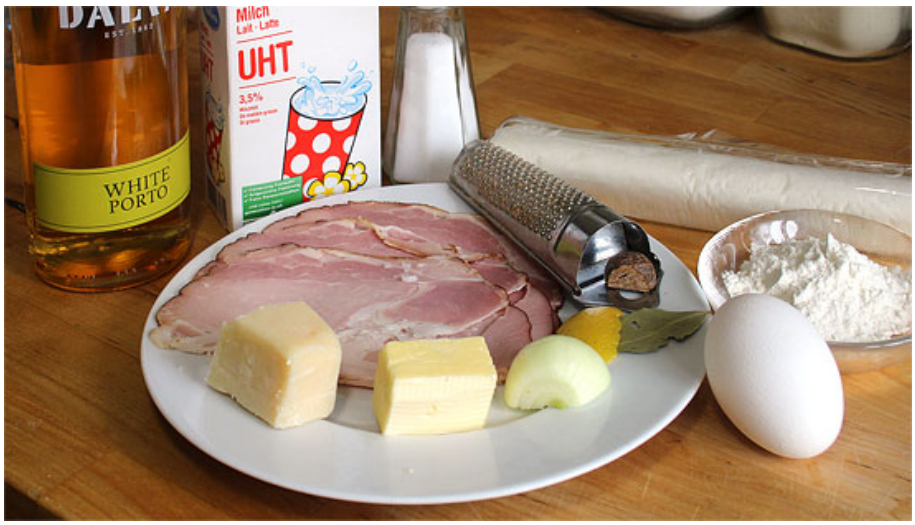
Pastete:
Blättereig zu zwei Platten zuschneiden. Die untere Platte ca. 15x17cm, die obere Platte gut 1cm grösser.

Eigelb mit einem Schluck Wasser verquirlen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Teigplatte in ein ausgebuttertes Backblech legen und abwechslungsweise mit Schinken und Béchamel belegen, mit Schinken beginnen. Die Béchamelschichten sollten knapp 1cm dick sein. Mit Béchamel abschliessen. Freier Rand mit Eigelb bestreichen, darauf achten, dass die Schnittkante dabei frei bleibt. Mit Eigelb verklebte Ränder gehen nicht mehr schön auf. Die obere Platte ganz leicht auswallen und über die Füllung legen. Ränder nur leicht andrücken (nicht pressen) und eventuell leicht nachschneiden. Mit angefeuchteten Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des Ofen ca. 25-30 Minuten backen.



Mehl in Butter anschwitzen, es darf nicht braun werden.