KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Panades

Zubereitungsdauer: 12 h. · Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen

Zutaten für 8 Panades.

Zutaten

600 g Mehl
2 St. Eigelb
100 Butter
120 ml Orangensaft
120 ml Olivenöl Olis Sóller
1 Prise Salz
für die Füllung:
400 g Lammfleisch
400 g Rindfleisch
200 g Schweinefleisch
1 Tasse Sobrasada Can Matarino
Olivenöl, Pfeffer, Salz, edelsüßer Paprika, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

12 Stunden vor dem Backen das Fleisch klein schneiden, mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Paprika marinieren und kalt stellen.

Das Mehl mit einer Vertiefung in der Mitte in eine Schüssel geben. In die Vertiefung die 2 Eigelb schlagen. Dazu kommen die flüssige Butter, das Olivenöl, der Orangensaft und die Prise Salz. Alles kräftig und kurz durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 2 Std. abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 2 mm dick ausrollen und mit einer Form (siehe Foto) 16 kreisrunde Teigplatten ausstechen. Je Gebäckstück werden 2 Teile gebraucht.
Aus dem verbliebenen Teigrest werden die Ränder hergestellt.

Nun das marinierte Fleisch in die Pastete füllen, als Abschluss einen knappen Esslöffel Sobrasada geben und mit der zweiten Teigplatte abdecken. Die Ränder richtig fest verkneten und auf ein Backblech setzen.

Die Pasteten bei ca. 180 ° C in ca. 40 min. goldbraun backen. Die Panades können kalt oder warm gegessen werden. Gut gekühlt halten sie sich etwa eine Woche.

Wer nicht soviel Fleisch mag, kann die Hälfte der Fleischmenge mit z.B. rotem Paprika und Erbsen ersetzen.