

Cornish Pasty (Rezept für sechs Pasties)

Teig

450 g	Mehl
0,5 TL	Salz
140 g	kalte Butter
140 g	kaltes Schmalz
140 ml	eiskaltes Wasser

Füllung

340 g	Kartoffeln,
175 g	Mohrrüben oder Steckrüben
100 g	Zwiebeln
400 g	Rindersteak oder Rindermett
etwas	Butter
etwas	Mehl
	Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen

1	verquirltes Ei
---	----------------



Mehl mit Salz vermischen,
bröckchenweise gekühlte Butter und Schmalz gut einkneten.
Wasser "schluckchenweise" hinzufügen, bis die Mischung sich bindet. Den Teig NICHT zu stark mischen, sonst wird die Teigkruste zäh und nicht flockig. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen, der nicht klebt. Teig für 3 (!) Stunde in den Kühlschrank stellen.
(Kann einige Tage gekühlt oder bis zu 3 Monate eingefroren werden.)

Backofen vorheizen auf 220°C.

Kartoffeln klein würfeln,
Mohrrübe und Zwiebel sehr klein schneiden,
Fleisch in kleine Würfel schneiden oder Rindermett verwenden

Teig zu einer Rolle rollen und in 6 gleich große Stücke schneiden
Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem 20 cm-Kreis ausrollen, der etwa 3 mm dick ist.
(einen Teller auflegen und den Teig darum herum schneiden, um einen Kreis zu bekommen.)

Eine Kartoffelschicht in die Mitte des Teigkreises legen
und etwa 2 cm Platz an der Ober- und Unterkante des Teigs lassen.
Als nächstes eine Schicht Mohrrüben dazugeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
Eine Schicht Rindfleisch hinzufügen,
gefolgt von den Zwiebeln, Salz und Pfeffer darüber streuen,
zwei Flocken Butter darauf legen.

Ränder des Blätterteigs mit der Fingerspitze leicht anfeuchten.
Teigseiten nach oben biegen, Pastete in der Mitte versiegeln.
Pastete auf die Seite drehen und die Ränder nach traditioneller kornischer Art kräuseln.
Alle Pasteten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Mit einem scharfen Messer einen Schlitz in die Mitte jeder Pastete schneiden (Dampfabzug)

Jede Pastete leicht mit der geschlagenen Eimischung bestreichen.
 Die Cornish Pasties auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen,
 Temperatur reduzieren auf 180°C,
 weitere 30 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe haben.

Pasties können warm oder kalt gegessen werden, deshalb eignen sie sich auch zu einem Picknick.



Historie

Eine Cornish Pasty ist ein taschenförmig gebackener Mürbeteig, der mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt ist. Die Kanten werden versiegelt, indem sie auf typisch kornische Art gecrimpt werden.

Im Jahr 2011 erhielten Cornish Pasties sowohl den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung (PDO) als auch des Status einer geschützten geografischen Angabe (PGI). Diese Anforderungen lauten:

Sie müssen in Cornwall hergestellt werden und dürfen nur Rindfleisch, Kartoffeln, Steckrüben, Zwiebeln, Salz und Pfeffer enthalten.

Cornwall hatte den größten Zinnbergbau und eine der größten Kupferbergbauindustrien der Welt und die Pasteten wurden ursprünglich für Bergleute in Cornwall entwickelt. Der dicke Mürbeteig und die dichte Füllung blieben mehrere Stunden bis zum Mittagessen warm. Die Pasteten wurden mit einer dicken Kräuselung versiegelt, um etwas zu bieten, an dem sich die Bergleute festhalten konnten, während sie die Pastete aßen. Auf diese Weise würden ihre schmutzigen Finger, die oft Spuren von Arsen enthalten könnten, den Rest der Pastete nicht kontaminieren. Der gekräuselte Rand wurde manchmal verlängert, um einen kleinen Teiggriff zu bilden, den sie wegwerfen konnten, wenn sie mit dem Essen fertig waren.