



Das «kulinarische Fundament der Lorraine» ist eine einfache Pastete aus wenigen Zutaten. (5/2021)

PÂTÉ LORRAIN

Blätterteigpastete mit einer Füllung aus Fleisch, Wein, Petersilie und Schalotten

«Ich bin zu spät. Schon heult die Sirene. Längst sollte ich an meiner Werkbank stehen. Schnell lasse ich das Papier mit der schweren Pastete in meine Jackentasche gleiten, werfe der Bäckerstochter eine Kuschhand zu, salut Mahu, das Kind ist wirklich etwas zu dick, haste aus dem Laden. Um acht, in der Pause, werde ich das Paket kurz auf den Sims hinter dem Tiegel von Étienne legen, auf hundert zählen, dann brechen meine Zähne durch den Blätterteig, steigt mir lauwarm der Duft von Fleisch und Wein in die Nase, drückt mir die Augen zu, um mich das dumpfe Keuchen der Öfen, etwas Saft tropft über mein Kinn...»

Die Fabriksirenen, die den 1984 verstorbenen Glasbläser und Freizeitdichter Martin Blouet in seinen *Mémoires* zur Eile antreiben, hört man dieser Tage nur noch selten in der Lorraine. Glas aber wird immer noch hergestellt und auch die Pastete, die er beschreibt, ist aus dem Alltag der Region nicht wegzudenken. Während im übrigen Frankreich zum Frühstückskaffee Croissants und Pain au chocolat gefuttert werden, greifen die Arbeiter rund um Mosel, Meurthe und Meuse am Morgen auch heute noch gerne zur Pâté lorraine, einer Blätterteigpastete mit einer Füllung aus Kalb- und Schweinefleisch, Zwiebel, Petersilie und Wein.



Stadt Im Idealzustand | «Der Triumphbogen vor mir, errichtet zur Glorie von Ludwig XV., spuckt wieder und wieder Menschen aus, die allesamt wirken, als habe man sie eben aus einem Paradies gejagt. Cafés und Restaurants sind geschlossen, Museen und Warenhäuser zu. Wenn es regnet, gibt es keinen öffentlichen Ort mehr in dieser Stadt, wo man sich...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 16. Mai 2021.



Traditionell wird die Pâté lorrain mit einer Mischung aus Kalb- und Schweinefleisch in länglichen Streifen gefüllt. (Saint Max, 5/2020)



Das Fleisch soll wenigstens 24, längstens aber 48 Stunden in der Marinade aus Wein, Schalotten und Petersilie ziehen. (Baccarat, 5/2020)



Die Farce wird auf die Mitte der Teigstücke verteilt, dann werden erst die Ränder auf den Längsseiten nach oben gezogen und anschließend klappt man den Teig an den schmalen Seiten um. Sind die Hände eines Profis wie Jérôme Payeur am Werk, sieht das folgendermaßen aus: <https://vimeo.com/553458411>



Die gefüllten und fertig geformten Böden der Pastete werden mit Ei bestrichen. Das sorgt nicht nur dafür, dass der Deckel hält, es macht die Pâté auch saftiger und gibt ihr zusätzlichen Geschmack.

«Die Pâté lorrain ist das kulinarische Fundament der Region», sagt Pascal Baragne, der als Präsident der Académie Gourmande des Chaircuitiers vorsteht: «Im Unterschied zur Quiche lorraine aber, die heute auf der ganzen Welt berühmt ist, hat es diese Spezialität nie über die Grenzen der Gegend hinaus geschafft». Stolz steht der unteretzte Mann in seiner Werkstatt unter der Metzgerei George in Saint Max, einem Vorort von Nancy und schüttelt den kurzrasierten Kopf: Zu verstehen sei das eigentlich nicht, wenn man bedenke, dass ja auch der Blätterteig von einem Lorrain erfunden worden sei, von Claude Gellée, dem berühmten Landschaftsmaler. Die zahllosen Maschinen in dem kaum zwei Meter hohen Raum, die Messer, Schwingbesen, Siebe, Ausstechformen, Sägen und Raspeln an den Wänden lassen erkennen, dass Baragne und seine Mitarbeiter hier all die Wunderwerke der französischen Charcuterie von A bis Z selbst herstellen – nicht nur den fleischigen Teil, auch die Teige, die mit Hilfe einer elektrischen Walze in Form gebracht werden. Trotzdem behauptet Baragne nicht, er verfüge über das einzig richtige Rezept für die Pâté lorrain: «Es gibt viele gute Handwerker in unserer Region – und alle machen diese Pastete un petit peu à leur propre façon.»

Die Rezepte, die ich während meiner Recherche in Nancy und Umgebung kennengelernt habe, unterscheiden sich zwar bei der Wahl des Fleisches und des Teiges, doch das hat nur einen kleinen Einfluss auf den Geschmack der Pâté lorrain. Eher sekundär sind auch die Gewürze, da sie ohnehin nur in homöopathischen Dosen eingesetzt werden. Den markantesten Unterschied macht der Wein. Während ältere Rezepte das Fleisch oft mit Rotwein marinieren, was eine leicht adstringierende, eher süßliche Füllung mit ledrigen und pflaumigen Aromen ergibt, verwenden jüngere Köche fast durchgehend Weißwein, der zu einem stärker säuerlichen, leicht bitteren Geschmack mit Zitrusnoten führt. Bei eher traditionellen Produzenten steht der Gris de Toul hoch im Kurs, ein heller Rosé aus den Rotweinträumen Gamay und Pinot noir, der nahe der alten Bischofsstadt Toul angebaut wird. Das Fleisch soll in der Marinade wenigstens 24 Stunden, doch auf keinen Fall länger als 48 Stunden ziehen, sonst schmeckt die Pâté nach «Vinasse», wie Kenner einen überstarken Weingeruch mit gerümpfter Nase nennen.

Tatsächlich haben alle Produzenten ihre Eigenheiten. Baragne etwa mischt etwas flüssige Butter unter das Fleisch, so «hält die Farce besser zusammen, rutscht einem nicht alles aufs Mal in den Mund.» Außerdem verwendet er für den Boden der Pastete nicht Blätter-, sondern Mürbeteig. Einen anderen Weg geht Jérôme Payeur, dessen Pâté lorrain schon zahlreiche Preise erhalten hat. Die Bäckerei der Familie liegt direkt vor dem Eingang zur berühmten Kristallglasfabrik von Baccarat, wo die Öfen auch heute noch rund um die Uhr vor sich hin schnaufen. Payeur verwendet nur Blätterteig und füllt mit einer Mischung aus Schulter und Hals vom Schwein: «Früher war Schweinefleisch so fett, dass man das durch die Zugabe von Kalbfleisch ausgleichen musste. Heute ist das nicht mehr nötig.» Beim Wein setzt Payeur auf trockenen Riesling aus dem nahen Elsass. Die



Der Meister und sein Werk: Pascal Baragne mit rohen und gebackenen Pasteten in seinem Atelier in Saint Max.

Arbeiter aus der Fabrik gegenüber, wo seit zweihundert Jahren auf höchstem Niveau Bleikristall für die ganze Welt hergestellt wird, lieben die Pâté lorraine, die knapp die Hälfte von Payeurs Umsatz ausmacht. Nicht nur sie allerdings: Seit einigen Jahren produziert auch ein Bäcker in Osaka kleine Pâté lorraine für seine japanischen Kunden. Sie sind nur halb so groß wie ihre französischen Brüder, sollen aber ganz ähnlich schmecken – was wenig erstaunt, wurde Pâtissier Kiyama doch von Payeur höchstpersönlich in die Kunst der lothringer Pastete eingeweiht.

Baccarat gilt als die Geburtsstätte der Pâté lorraine. Ich habe jedoch keinerlei Quellen gefunden, die diese Behauptung stützen würden. Die Ursprünge des «kulinarischen Fundaments der Lorraine» verlieren sich also im Mehldunst des Mittelalters. Damals hüllte man Fleisch aus konservatorischen und küchentechnischen Gründen in eine *Pasta* ein, die wohl zunächst gar nicht für den Verzehr gedacht war. Mit der Zeit wurden die Teige feiner, die Füllungen würziger und vielgestaltiger, entwickelten sich die ganz unterschiedlichen Pasteten, die spätestens seit der Renaissance zu den Glanzstücken jedes Küchenmeisters gehören.

Ich habe auch keinen Beleg dafür gefunden, dass sich im berühmten *Viandier* das erste Rezept der Pâté lorraine finden soll, wie überall behauptet wird. In der frühesten Ausgabe aus dem 13. Jahrhundert konnte ich keine Spur eines solchen Rezepts entdecken und im Manuskript aus der Biblioteca Vaticana, das auf das frühe 15. Jahrhundert datiert, wird zwar die Herstellung von «petis pastez lorez»



Der Bäcker Payeur drückt die Deckel ganz leicht an, der Traiteur Baragne verzichtet darauf.



Auch die Deckel werden wieder mit Eigelb bestrichen und dann mit Hilfe eines scharfen Messers oder einer Rasierklinge eingeritzt – oft in Form eines stilisierten Tannenbaums, was an die vielen Wälder in Lothringen erinnern soll. Je mehr solche Rillen man zieht, sagt Payeur, desto knuspriger wird die Pastete.



Die Pâté lorraine gehört zum Grundangebot einer jeden Bäckerei in der Lorraine. Die berühmte Maison Schmidt im Zentrum der Neustadt von Nancy wirbt damit, dass sie für ihre Pastete einen Ersten Preis bekommen hat. (5/2021)



Auch auf dem Schaufenster der Boulangerie Payeur in Baccara fehlt der Hinweis nicht, dass ihre Pâté lorraine immer wieder ausgezeichnet wurde.

FÜR 6 KLEINE PASTETEN

- 150 g Nuss vom Kalb (ein mageres Stück aus dem Schenkel)
- 150 g Hals vom Schwein
- 4 EL Weißwein (60 ml), trocken (zum Beispiel Riesling)
- 5 g Salz
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- 1 Schalotte (50 g), sehr fein gehackt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 300 g Blätterteig
- 1 Ei

Blätterteig | Wer Blätterteig in der eigenen Küche herstellen will, braucht viel Zeit und noch mehr Muskelkraft. Man bekommt jedoch in vielen Bäckereien gute Teige, die man nur noch auswallen muss. Laut dem *Larousse gastronomique* (München, 2009, S. 84) war Blätterteig schon bei den Griechen und Arabern verbreitet. Die Technik gelangte mit den Kreuzfahrern nach Westeuropa und verbreitete sich schnell. Gleichwohl wird die «Erfindung» des Blätterteigs oft Claude Lorrain (1600–1682) zugeschrieben, der Konditor war, ehe er in Italien zum Landschaftsmaler wurde.

beschrieben, doch werden die in Schmalz frittiert und mit Goldblatt, Silber oder Safran dekoriert.

Die unsichere Herkunft des Rezepts ändert indes nichts daran, dass sich die Welt in Lothringen nur dann richtig dreht, wenn auch eine «Paatei» in Griffweite steht. Und so habe ich in der Gegend keine Patisserie und keine Bäckerei, keinen Traiteur und keine Metzgerei gesehen, die Pâté lorraine nicht im Angebot führt. Erhitzt wird sie allerdings nur auf expliziten Wunsch, denn die Lothringerinnen und Lothringer sind sich gar nicht einig, ob die Spezialität nun besser warm oder kalt zu genießen sei. Ich halte es da mit Martin Blouet, stelle die fertige Pastete nochmals in den heißen Ofen, zähle (ganz langsam) bis hundert und senke meine Zähne hinein.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 3. Juli 2021 der Neuen Zürcher Zeitung, S. 47.

Zubereitung (Marinierzeit 24 Stunden, Backzeit 25 Minuten)

- 1 | Fleisch in 5 mm dicke Streifen von 10 × 40 mm schneiden. Mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Schalotte und Petersilie vermischen und wenigstens 12 Stunden (besser 24 Stunden) marinieren lassen.
- 2 | Blätterteig zu einem Rechteck von 40 × 24 cm auswallen. In 6 größere (10 × 12 cm) und 6 kleinere (4 × 10 cm) Stücke zerteilen.
- 3 | Fleisch so auf die größeren Stücke verteilen, dass ein gut 2 cm breiter Rand bleibt. Rand erst an den Längsseiten nach oben ziehen, dann an den kurzen Seiten 1 × falzen und etwas festdrücken.
- 4 | Ei verquirlen und die Oberfläche der Pasteten damit einstreichen. Deckel auflegen, vorsichtig leicht andrücken, mit Eigelb bestreichen. Deckel mit einem Messer mehrfach leicht einritzen, zum Beispiel in der Form eines Tannenbaums. Pasteten 1 Stunde kühl stellen.
- 5 | Im 200 °C heißen Ofen während 25 Minuten backen, abkühlen lassen, vor Verzehr nochmals kurz erwärmen.

Die Pâté lorraine ist ein typischer Streetfood. Kommt sie jedoch im Restaurant oder zu Hause auf den Tisch, dann wird sie meist von einem grünen Salat oder geraffelten Karotten begleitet.



Knusprig und saftig: Querschnitt durch eine Pâté lorraine von Pascal Baragne.