

„Rieslingspaschtéit vum Namur“, eine Luxemburger Spezialität

Heiß geliebt und kalt gegessen

Text: L. Turmes
Fotos: R. Batya

Hätte es den Bürgerkrieg in den USA nicht gegeben, gäbe es auch die „Rieslingspaschtéit“ nicht. 1861 kam Nicolas Namur, Stammvater der landbekanntesten Konditorei nach 10-jährigem Aufenthalt in Kalifornien nach Luxemburg zurück.

LUXEMBURG - Erfunden wurde das salzige Backwerk mit der Fleischfüllung und dem würzigen Aspik jedoch im nahen Lothringen, von dort gelangte die Spezialität nach Luxemburg, wurde zuerst bei Namur, danach bei fast der gesamten hiesigen Bäckerzunft zum Verkaufsschlager.

Derzeit arbeiten im Namurs-Atelier in Hamm Dutzende gelernte und angehende Konditoren, doch allein Francis Bach ist seit 30 Jahren für das Gelingen der „Rieslingspaschtéiten“ verantwortlich. Mit Freude wies uns der Spezialist in die Welt der Rieslingspasteten ein.

Jährlich 60.000

Teig herstellen, kneten, ausrollen, Quadrate formen, fertige Fleischfüllung verteilen, Teigtasche schließen, Rosette, mit Öffnung durch welche nach dem Backen Aspik eingefüllt wird, anbringen, Pasteten ausbacken, abkühlen lassen, dann Rieslings-Aspik einbringen und Pasteten abkühlen lassen.

Alle diese Schritte werden uns in den Feinkost-Ateliers vor Augen geführt. Junior-Chef Max Nickels, unser Begleiter während der Tour durch die Konditoren-Ateliers, erklärt, dass hier täglich 180 Rieslingspasteten gebacken werden.

Grob gerechnet, vom handlichen Format bis zu den rechteckigen Exemplaren, die in Scheiben geschnitten und mit viel „Rieslings-Gelli“ – der Wein stammt übrigens von Bernard-Massard – gereicht werden, werden inklusive der Sonderbestellungen jährlich an die 60.000 schmackhafte Exemplare der kulinarischen Köstlichkeit bei Namur's hergestellt.

Für eine Konditorei eine beachtliche Leistung. Und eine Lebensaufgabe für Francis Bach, den Pasteten-Meister. „Er ist zweifellos unser bester Mann“, sagt Max Nickels mit Ehrfurcht und Überzeugung.



Rezept der Rieslingspastete

1 kg Mehl, 300 g Butter, weich, 300 g Wasser, lauwarm, 16 g feines Salz. Mischen und ruhen lassen. Dieser Teig wird knusprig beim Backen und ist resistent, da er die Kochzeit – 90 Minuten bei 220 Grad – für eine große, in eckiger Kuchenform gebackene Pastete aushalten muss.

Die Füllung: 2/3 Schweinehack, 1/3 Rinderhackfleisch (kein Filet américain, wird zu trocken) Salz, Pfeffer, Gewürzmischung aus Muskatnuss, Laurier, Thymian, nach eigenem Geschmack mischen und 1 Tag vorher in Riesling (10% vom Gewicht der Fleischmasse) marinieren lassen. Ist die Pastete gebacken, abkühlen lassen und mit Gelee auf Rieslingbasis und Rinderbouillon auffüllen, 12 Stunden abkühlen lassen. Servieren.

Tipp: Zum Schneiden Brotmesser verwenden, sonst bricht die knusprige Teighülle.