

Marokkanische Pastillas

Pastillas sind eine echte marokkanische Spezialität, die aus der Region Fès stammt. Dabei handelt es sich um knusprig gebackene Filoteigtaschen, die mit drei Schichten bestehend aus Hähnchenfleisch, einer Zwiebel-Ei Masse und süßen gerösteten Mandeln gefüllt ist. Pastillas überraschen mit einem Mix aus süß-salzigen Aromen und Gewürzen wie Safran, Zimt und Ingwer. Eine wahre Geschmacksexplosion, die deinen Geschmackssinn freudig tanzen lässt! Früher wurden die Pastillas mit Taubenfleisch zubereitet, heute verwendet man überwiegend Hähnchenfleisch. Inzwischen gibt es aber auch Variationen mit Fisch und Garnelen. Heute habe ich mich für die Version mit Hähnchenfleisch entschieden.

Zutaten

- 1 ganzes Huhn
- 600 g Zwiebeln gehackt
- 6 Eier
- 1 Bund Petersilie gehackt
- 20 ml Rapsöl
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Kurkuma
- 1/4 TL Zimt
- 1 1/2 TL Ingwer
- 1/2 TL Safranfett
- 1 TL Ghee** (alternativ: Butterschmalz)
- 500 g Filoteigblätter
- 200 g Mandeln
- 5 EL Puderzucker
- 1/2 TL Zimt
- 200 g geschmolzene Butter
- 2 Eigelb
- 2 EL geröstete Mandelblättchen
- etwas Honig
- Puderzucker nach belieben
- Zimt nach belieben



Anleitungen

Für die erste Schicht:

1. Die Safranfäden in ca. 270 ml Wasser geben, damit sich das Aroma entfalten kann.
2. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.
3. Wenn die Zwiebeln glasig werden, das Hähnchen und das Ghee hinzufügen und scharf anbraten.
4. Die Gewürze und Petersilie hinzufügen und alles ca. 10 Minuten andünsten.
5. Im nächsten Schritt, das Hähnchen mit dem Safran-Wassergemisch ablöschen, den Herd auf mittlere Stufe stellen und alles ca. 35 - 40 Minuten vor sich hinköcheln lassen.
6. Nach der Garzeit, das Hähnchen aus dem Sud nehmen, in eine große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe einer Gabel das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und auseinander rupfen.

Für die zweite Schicht:

1. Den Herd wieder auf die hohe Stufe aufdrehen um die Zwiebeln einkochen zu lassen. Die Flüssigkeit muss ganz verdampfen, bis die Zwiebeln eine kompottartige Masse erhalten. Regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennen kann.
2. Anschließend die Eier einzeln unter rühren und stocken lassen. Hierbei darf keine Flüssigkeit übrig bleiben, da ansonsten der Filoteig durchnässt wird.
3. Die Ei-Zwiebel-Masse beiseite stellen.

Für die dritte Schicht:

1. Die Mandeln blanchieren. Dazu die Mandeln für einige Minuten in heißes einlegen und im Anschluss die Schale abrublen.
2. Die blanchierten Mandeln im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 - 15 Minuten rösten. Die Mandeln regelmäßig dabei wenden.
3. Die Mandeln abkühlen lassen und mit Zimt und Puderzucker vermischen. Zum Schluss die Mandeln im Mixer grob hacken.

Jetzt wird geschichtet:

1. Zu allererst den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Den Filoteig aus der Packung nehmen und ihn einige Minuten liegen lassen. Mit Hilfe eines Dessertrings oder einem anderen Ring
3. Jetzt benötigst du einen Dessertring oder einen Deckel eines großen Glases. Ich habe die Teigfalle von Tupper verwendet (*Werbung ohne Auftrag).
4. Die Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
5. 2 Filoblätter mit Butter bestreichen und diese in den Desserring legen. Die Mitte etwas eindrücken und ggfs. noch einmal mit Butter bestreichen. Das ist wichtig, da die Filoblätter ansonsten leicht reißen können.
6. Jetzt wird geschichtet: Als erste Schicht werden die Mandeln auf dem Filoteigboden verteilt. Die zweite Schicht bildet die Ei-Zwiebel-Masse. Als dritte Schicht wird das Hähnchenfleisch auf der Ei-Zwiebel-Masse verteilt.
7. Seiten und Kanten des Filoteig nochmal mit Butter bestreichen und einklappen. Die Pastilla umgedreht auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
8. Die Pastilla erhalten so eine herrlich krosse Mandelschicht, gefolgt von der süßlichen Ei-Zwiebel-Schicht und den aromatischen Hähnchenfleisch.
9. Zu guter Letzt, die Pastilla im Backen ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.
10. Vor dem Servieren, können die Pastilla mit Puderzucker und Zimt, Honig und/oder gerrösteten Mandelblättchen dekoriert werden.

Rezept-Anmerkungen

** In der marokkanischen Küche wird traditionell **Smen** verwendet. **Smen ist geklärte und gesalzene Butter**, die leicht nussig schmeckt.

Smen wird aus frischer Butter hergestellt und ist hierzulande nur sehr schwer zu bekommen. Allerdings ähnelt Smen auch dem indischen Ghee oder unserem Butterschmalz. Allerdings schmeckt das Butterschmalz weniger aromatisch.

Da ich ohnehin ein Glas Ghee im Kühlschrank stehen habe, habe ich das Rezept deshalb mit Ghee zubereitet.

Mein Tipp:

Die Zubereitung der Pastilla ist aufwändig und erfordert einiges an Zeit. Deshalb bereiten sie viele Marokkaner nur zu besonderen Anlässen, wie Ramadan, Geburtstagen oder Hochzeiten zu. Es empfiehlt sich unbedingt das Rezept in der angegebenen Menge zuzubereiten. Die versorgt zwar eine halbe Fußballmannschaft, aber das tolle ist, dass die Pastillas super eingefroren werden können.

Falls du einen Pastilla Vorrat im Gefrierfach anlegen möchtest, dann unbedingt die Pastillas vor dem Backen in eine luftdicht verschlossene Dose, die zum Einfrieren geeignet ist, packen. Die Pastillas können ganz leicht geschichtet werden. Hierzu am besten ein Backpapier dazwischen legen.

Die Pastillas sind im Gefrierfach ca. 7-8 Monate haltbar.

