

Pastete mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch und Wachsraupen



Sehr schmackhafte Pastete

Diese Wachsraupen wollte ich anders als mit Gemüse und Pasta zubereiten. Ich kam auf die Idee, sie zu pürieren und mit anderem pürierten Fleisch und etwas Gemüse eine Pastete zuzubereiten.

Die Trennung der Wachsraupen vom Zuchtsubstrat und das Abtöten bitte bei [Wachsmaden roh](#) nachlesen.



Die Ausbeute

Die Ausbeute der Raupen ist nicht sehr groß. Bei einem Lieferbehälter mit 500 ml Zuchtsubstrat ergab es etwa 15 g Raupen. Ich habe etwa 30–40 Tiere gezählt.

Und im Vergleich zu 200 g Hähnchenbrust und 200 g Hackfleisch ist die Menge der Wachsruppen doch verschwindend gering. Sie liefern somit eher einen kleinen Beigeschmack zur Pastete.

Das Fleisch püriere ich mit dem Pürierstab. Dazu kommen sehr klein geschnittene Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Paprika.

Als Würze gebe ich gemahlene Kreuzkümmel und Pul biber hinzu. Gerade letzteres sorgt für eine gehörige Schärfe der Pastete.

Die Pastete war nach dem Backen leider etwas trocken. Vielleicht hätte ich doch etwas Olivenöl in die Pastetenmasse dazugeben sollen. Aber die Pastete bildet beim Backen eine große Menge Fleischsaft. Man serviert die Pastete am besten gleich heiß aus dem Backofen auf einem Teller mit dem Fleischsaft. Ich habe dazu Schrippen gereicht. Alternativ kann

man die Pastete auch über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen und am darauffolgenden Tag ebenfalls mit Brot oder Schrippen reichen.

Zutaten:

- 200 g Hähnchenbrust
- 200 g Hackfleisch (gemischt)
- 15 g Wachsraupen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Minipaprika
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Pul biber
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 10 frische Lorbeerblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 20 Min. | Backzeit 1 Std.

Wachsraupen vom Zuchtsubstrat trennen. In einer Schale mit warmem Wasser vom restlichen Zuchtsubstrat säubern. Wachsraupen in einer Schale für etwa 30 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel und Paprika putzen. Gemüse sehr klein schneiden.

Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden.



Fleischmasse vor dem Backen ...

Wachsräupchen aus dem Tiefkühlschrank nehmen. Nacheinander zuerst Hähnchenbrust in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren, dann dazu die Wachsräupchen und schließlich dazu das Hackfleisch. Fleischmasse in eine große Rührschüssel geben. Gemüse dazugeben. Kreuzkümmel, Pul biber und Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Kräftig mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Alles sehr gut mit einem Löffel oder Kochlöffel zu einer kompakten Masse vermischen.



... und die Fleischpastete nach dem Backen

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen. Lorbeerblätter auf dem Boden einer kleinen Auflaufform verteilen. Fleischmasse in die Auflaufform geben, verteilen und festdrücken. Alufolie über die Auflaufform legen und nach unten umschlagen. In eine mittlere Auflaufform etwas Wasser geben und die kleine Auflaufform hineinstellen, so dass die Fleischmasse im Wasserbad im Backofen garen kann. Für 1 Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Sehr lecker

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Alufolie entfernen. Pastete mit einem Pfannenwender aus der Auflaufform heben und auf einen Teller geben. Umdrehen und Lorbeerblätter entfernen. Wieder umdrehen. Fleischsaft auf den Teller geben. Pastete mit zwei Schrippen servieren.

Wachsräupen roh



Sehr agil, schwierig zu fotografieren ...

Ich habe vor kurzem einen Bericht im Fernsehen über ein Restaurant in Japan gesehen. Dort hatte der Restaurantbesitzer seinen Gästen gegarte Wespenlarven in Sojasauce serviert. Sie schmeckten allerdings nicht allen Gästen. Er hatte allerdings auch noch ein geöffnetes Wespennest mit den Larven auf den Tisch gestellt. Die Gäste griffen sich die lebenden Larven und aßen sie roh aus der Hand. Und diese schmeckten ihnen sehr gut.

Wachsraupen sind die Raupen der Großen Wachsmotte (*Galleria mellonella*) und sind etwa 2–2,5 cm lang.

Man sollte die Wachsraupen möglichst bald nach Kauf oder Lieferung vom Zuchtsubstrat trennen und essen bzw. zubereiten. Denn sonst beginnen sie sich zu verpuppen und man hat erwachsene Wachsmotten. Und muss sich somit ein neues Rezept überlegen. Die Trennung vom Zuchtsubstrat ist etwas aufwändig und benötigt Zeit. Ich habe den Inhalt der Lieferverpackung in ein sauberes Becken der Spüle geschüttet, in dem ich den Abfluss verstopft habe. Dann habe ich das Substrat einfach breitflächig im Becken verteilt. Einen Teil der Raupen kann

man nun einfach auflesen und in eine Schüssel oder einen Topf geben. Für den Rest der Raupen muss man das Substrat mit der Hand durchgehen. Hier gilt der Rat: auf die Substratklumpen achten. Dort halten sich die Raupen meistens in gegrabenen oder gebohrten Gängen auf – oder beginnen sich einzuspinnen. Wer etwas Zeit übrig hat, gibt ansonsten dem restlichen Substrat noch eine halbe oder ganze Stunde Zeit. Denn die Raupen scheinen neugierige Tiere zu sein. Sie kommen nach oben – ans Licht? – und auch so kann man einen Teil einsammeln.

Für das Aufbewahren der Raupen bieten sich zwei Gefäße an: eine Schüssel oder ein kleiner Topf. Aber die Raupen sind sehr agil, können gut klettern und klettern auch die senkrechten Wände des Topfes hoch. Also bleibt nur übrig, Schüssel oder Topf von Zeit zu Zeit fest auf die Arbeitsplatte zu hauen. Die Raupen fallen wieder jeweils auf den Boden zurück. Oder eben ein Teller zum Abdecken der Schüssel oder den Deckel auf den Topf.

Man kann die Wach سراupen abtöten, muss dies aber nicht. Man tötet sie tiergerecht am besten, indem man sie nach dem Waschen in einer Schüssel für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank gibt. Die Tiere machen zwar nach dem notwendigen Wasserbad in warmem Wasser zum Abwaschen der letzten Zuchtsubstrat-Reste einen leblosen Eindruck und scheinen ertrunken zu sein. Sie erholen sich aber nach einiger Zeit, sind also nicht tot.

Wach سراupen schmecken roh recht gut, leicht süßlich, was vermutlich am Zuchtsubstrat liegt. Wenn man sie eine kurze Zeit z.B. mit frischen Kräutern füttert, könnten sie deren Aroma annehmen und würden vermutlich würziger schmecken. Oder man reicht sie mit Dips wie Sojasauce oder Mayonnaise.



Wach سراupen im Topf

Ich habe hier leider nur Fotos der Raupen im Topf und von einigen einzelnen Raupen. Ich habe schnell festgestellt, wie schwierig Tierfotografie ist. Denn ich habe abends mit Ausleuchtung mit Langzeitbelichtung fotografiert. Und da die Raupen doch sehr agil sind, sind sie auf den Fotos auch nicht alle sehr scharf. Ein „Selfie“ zu fotografieren, auf dem ich auf den Raupen herumkaue, war mir dann aber doch zu kompliziert.

Zutaten:

- Wach سراupen (*Galleria mellonella*)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Stunde

Wach سراupen vom Zuchsubstrat trennen. Kurz in einer Schüssel mit warmem Wasser waschen. Servieren. Eventuell Dips dazu reichen.