

Geflügel Rezepte

Geflügelleberterrine Mit Madeira Sulz

Anzahl: 8 Personen - Gattung: Geflügel, Kalt, Terrine, Vorspeise, Schweiz, Restaurant

400 g	Geflügelleber	3 dl	Milch
4 g	Pökelsalz; beim Metzger - erhältlich, sorgt für eine schöne Farbe der - Terrine	1 dl	Madeira; (1) Salz Schwarzer Pfeffer Muskat; frisch gerieben
1	Zwiebel	1	Msp. Rosmarinpulver
1	geh. TL Butter	1	Briefchen Sulzpulver für
50 g	Mehl	250 ml	Sulz
3	Eier	50 ml	Madeira; (2)
50 ml	Rahm	1	Frühlingszwiebel

Die Leber von Sehnen und Äderchen befreien, dann grob hacken. Mit dem Pökelsalz mischen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Zwiebel und Leber im Mixerglas oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Das Mehl über das Leberpüree sieben. Ein Ei nach dem andern dazurühren. Rahm, Milch und Madeira (1) untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Rosmarin kräftig würzen.

Eine Terrinen- oder Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen und mit Folie verschließen. Die Form in ein größeres feuerfestes Gefäß stellen. Mit soviel kochend heißem Wasser umgießen, dass sie etwa zur Hälfte im Wasserbad steht.

Die Terrine im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten pochieren, bis die Masse stichfest ist. Die Terrine kühl stellen.

Das Sulzpulver nach Anleitung auf der Packung zubereiten, dabei ein Teil des Wassers durch Madeira (2) ersetzen. Die Sulz abkühlen lassen, bis sie kurz vor dem Gelieren ist. Über die ausgekühlte Terrine geben.

Man kann die Terrine auch in Scheiben schneiden und diese mit Sulz beträufeln; allerdings muss man sie dann bald servieren.

Nach Belieben mit in Ringe geschnittener Frühlingszwiebel, Silberzwiebelchen und Cornichons garnieren. Als Beilage passt frisches Pariserbrot oder Toast.