

Geflügel Rezepte

Geflügelterrinen Im Backofen

Anzahl: 1 Terrine (ca. 500g Inhalt) - Gattung: Fleisch, Geflügel, Pasteten, Terrinen

200 g Geflügelfleisch pariert	1 Teel. Butter
75 g Schweinefleisch	30 g Schalotten in feiner
75 g Grüner Speck	- Brunoise
100 g Geflügel- oder Kalbsleber	1 Eiweiss
6 Weisse Pfefferkörner	Salz
1 Lorbeerblatt	Weisser Pfeffer aus der
1 Thymianzweiglein	- Mühle
Roter Portwein (Menge	1 Hauch Cayenne
- ergibt sich)	1 Spur Curry
200 g Spickspeckscheiben ca. 3 mm	1 Spur Paprika
- dick	1 Spur Knoblauch

Das sauber parierte Geflügelfleisch, Speck, Schweinefleisch und sauber geputzte Leber in Streifen schneiden, in eine passende Schüssel legen, Gewürze zufügen, mit soviel rotem Porto auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind, mit Klarsichtfolie verschließen und im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag die gleichmäßig dünn geschnittenen Spickspeckscheiben auf die Größe der Form zuschneiden, die Form damit auslegen, wobei die Speckscheiben auf allen Seiten überlappen müssen, damit die Terrine verschlossen werden kann.

Das marinierte Fleisch auf ein Sieb schütten, Gewürze entfernen, die aufgefangene Marinadenflüssigkeit kurz aufkochen, durch ein feines Sieb passieren (mit diesem Vorgehen lässt sich das Eiweiß ausflocken und ausscheiden.) Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.

Schalottenbrunoise in der Butter goldgelb dünsten, mit der Marinadenflüssigkeit ablöschen und sirupartig einkochen lassen, kaltstellen.

Eiweiß unter die Fleischmasse arbeiten und nicht zu zaghaft würzen, die ausgekühlten Schalotten dazufügen und mit ein paar Tropfen Porto das Aroma abrunden.

Diese Farce nun in die Form füllen, mit den überlappenden Speckscheiben verschließen (eventuell ein Lorbeerblatt und 1 Thymianzweiglein auf den Speck legen), die Terrine mit Deckel oder Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille bei 150 Grad im Wasserbad während 45 Minuten pochieren.

Nach 45 Minuten die Garprobe mit dem Finger machen: unter dem Druck Ihres Fingers soll die Masse sehr wenig nachgeben. Gibt sie zuviel nach, dann darf die Terrine unbesorgt weitere 15 Minuten im Ofen bleiben! Terrine aus dem Wasserbad nehmen, bei Küchentemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank kaltstellen.

Die Terrine entwickelt das beste Aroma, wenn sie erst nach zwei Tagen angeschnitten wird.

Mögliche Beilage: Schalottenkonfitüre

Das Spiel: Terrinen, ob mit einer etwas gröberen, rustikaleren oder einer sehr feinen Farce zubereitet, sind beliebt. Außerdem haben sie den Vorteil, dass sie leicht vorbereitet werden können. Die im vorstehenden Rezept angegebene Menge Geflügelfleisch kann natürlich jeder Zeit ausgewechselt werden durch Kaninchenfleisch und entsprechende Leber (oder Kalbsleber) durch jede Art Wild (ob Wildfleisch oder Wildgeflügel) mit der zugehörigen Leber (oder Kalbsleber), schließlich auch durch Kalbfleisch mit Kalbsleber. Die übrigen Zutaten bleiben in jedem Fall dieselben. Eine Terrine verträgt gut eine Einlage,

beispielsweise kurz sautierte passende Leber, grüne Pfefferkörner und eingeweichte Rosinen, gehackte Pistazien, Dörrzwetschgen oder irgendein Kräutlein eventuell auch in feine Würfel geschnittene Zunge oder das entsprechende Filet (von Wild, Kaninchen, Geflügel).