

Rezept

Ententerrine mit Äpfeln

Ein Rezept von Ententerrine mit Äpfeln, am 10.06.2026

Zutaten

2 Entenbrustfilets (700 g)	250 g Schweinebauch ohne Schwarte
2 Schalotten	1 säuerlicher Apfel
2 EL Sahne	4 EL Calvados
1 TL gemahlener Ingwer	1 1/2 TL gemahlener Koriander
1/2 TL gemahlener Macis	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	200 g grüner Speck in dünnen Scheiben
2 Eier	Terrinenform (22 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Haut von der Entenbrust abziehen, evtl. anderweitig verwenden. Das Enten- und das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel des Entenfleischs beiseitestellen. Das restliche Fleisch im Gefrierfach 2-3 Std. anfrieren lassen.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel vierteln, schälen und drei Viertel in kleine Würfel, das restliche Viertel in Spalten schneiden. Das angefrorene Fleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Sahne, Calvados, Schalotten und Apfelwürfel dazugeben und unterrühren. Mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Die Terrinenform mit drei Viertel der Speckstreifen so auslegen, dass die Streifen über den Rand hinaushängen. Die Eier verquirlen und unter den Fleischteig mischen. Alles in die Terrinenform geben und den Speck darüberschlagen. Mit Apfelspalten belegen. Restliche Speckscheiben obenauf legen.
4. Die Terrine mit einem Deckel oder Alufolie schließen. In die Fettpfanne des Backofens ca. 4 cm hoch kochend heißes Wasser einfüllen, die Terrinenform hineinsetzen. Die Terrine im heißen Ofen 70 Min. garen, bis der an den Rändern hochköchelnde Saft klar geworden ist.
5. Dann aus dem Ofen nehmen, den Deckel abheben und die Terrine abkühlen lassen. Zum Durchziehen 1 Tag in den Kühlschrank stellen. Dann vorsichtig aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.