

Rezept

Fasanen-Terrine

Ein Rezept von Fasanen-Terrine, am 03.06.2025

Zutaten

4 Fasanenbrüste (750 g)	Pfeffer
Koriander	Muskatnuss
4 EL Cognac	2 Schalotten
1 EL Butter	125 ml Weißwein
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	Salz
300 g eiskalte Sahne	1 Eiweiß
25 g Pistazien (gehackt)	2 Scheiben grüner Speck

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TERRINENFORM (1 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. 2 Fasanenbrüste mit Pfeffer, Koriander und Muskatnuss würzen. Mit 2 EL Cognac beträufeln. Restliches Fleisch ins Gefrierfach legen.
2. Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln und abkühlen lassen.
3. Das Brot zerbröseln und beiseite stellen. Einen Topf (etwas größer als die Terrinenform) zu 1/3 mit heißem Wasser füllen und im Backofen auf dem Rost (unten) bei 150° heiß halten.
4. Die eisgekühlten Fasanenbrüste salzen und mit den Schalotten in der Küchenmaschine fein pürieren. Sahne, restlichen Cognac und Eiweiß langsam dazugießen und zu einer glatten Masse verschlagen. Das zerbröselte Brot unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Pistazien unterheben.
5. Die Hälfte der Farce in die Terrinenform füllen. Die 2 gewürzten Fasanenbrüste der Länge nach darauf legen. Restliche Farce darüber streichen, Terrine auf die Arbeitsfläche stoßen, mit dem Speck belegen und die Form abdecken. Die Terrine ins heiße Wasserbad stellen (sie sollte nur bis zur Hälfte im Wasser stehen). Bei etwa 100° 1 Std. garen. Abkühlen lassen, Speck entfernen und die Terrine aus der Form heben. In Alufolie eingewickelt 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.