

Rezept

Geflügelterrine mit Backobst und Walnüssen

Ein Rezept von Geflügelterrine mit Backobst und Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

1 ungegartes Brathähnchen (1,2 kg)	Salz
je 2 Msp. gemahlener weißer Pfeffer, Macis und Piment	1 TL getr. Thymian
80 ml trockener Marsala-Wein	1/2 TL getr., gehackter Rosmarin
200 g frischer, durchwachsener Speck	je 80 g ungeschwefelte Dörrpflaumen und getr. Aprikosen
2 Eier	50 g altbackenes Weißbrot
200 g Bacon in dünnen Scheiben	100 g Walnusskerne
1 Thymianzweig	1 Lorbeerblatt
	Terrinenform (22 cm)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Das Hähnchen außen und innen kalt abspülen und abtrocknen. Haut und Fett entfernen, das Fleisch von den Keulen und der Brust auslösen. Leber und Herz dazugeben. Die übrigen Teile des Hähnchens anderweitig, etwa für eine Suppe, verwenden.
2. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, 1 TL Salz, Gewürze und Kräuter zugeben. Mit 40 ml Marsala begießen, alles gut untermischen. Alles in einen Gefrierbeutel geben und 3 Std. ins Gefrierfach legen. Die Trockenfrüchte in 2 cm große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, 30 ml Marsala darübergießen und die Früchte durchziehen lassen.
3. Den durchwachsenen Speck würfeln, mit dem Hähnchenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben. Zum Schluss das Brot durch den Fleischwolf drehen. Nacheinander die Eier und den übrigen Marsala zur Fleischmasse geben und untermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Walnüsse grob hacken und mit dem Trockenobst untermengen. Backofen auf 180° vorheizen.
4. Die Terrinenform mit zwei Drittel der Baconscheiben auslegen, an den Rändern überhängen lassen. Die Hackfleischmasse einfüllen und glatt streichen. Den überhängenden Bacon darüberlegen, mit den übrigen Baconscheiben abdecken. In die Mitte ein Loch einschneiden, Lorbeerblatt und Thymianzweig auf den Bacon legen.
5. 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. Dann aus dem Ofen nehmen, den Deckel abheben und die Terrine abkühlen lassen. Zum Durchziehen 1 Tag in den Kühlschrank stellen. Dann aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.