

## Rezept

# Geflügelterrine mit Pistazien

Ein Rezept von Geflügelterrine mit Pistazien, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Hähnchenbrustfilets	<b>1</b> Bio-Orange
<b>4 EL</b> Sherry medium (oder Orangensaft)	<b>3</b> Eier
<b>250 g</b> rohes Schweinswurstbrät (eventuell beim Metzger vorbestellen)	<b>250 g</b> Mascarpone
schwarzer Pfeffer	Salz
<b>50 g</b> Pistazienkerne	Cayennepfeffer
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>300 g</b> Hühnerlebern
2-3 Zweige Thymian	<b>1 EL</b> Butter
6-8 schwarze Oliven	2-3 Lorbeerblätter
	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen (1 Terrinenform, 1,5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt waschen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und 4 EL Saft auspressen. Das Fleisch in einer Schüssel mit Orangensaft und -schale und dem Sherry mischen und zugedeckt 1 Std. kalt stellen.
2. Das marinierte Hähnchenfleisch mit dem Blitzhacker pürieren. Die Eier aufschlagen, verrühren und mit Bratwurstbrät und Mascarpone hinzufügen. Mit 1 1/2 TL Salz, 1 TL frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und 1/2 TL Cayennepfeffer würzen. Die Pistazienkerne grob hacken, dazugeben, alles sorgfältig vermischen und zugedeckt kalt stellen.
3. Die Hühnerlebern waschen, abtrocknen und von Häutchen und Sehnen befreien. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Lebern darin 1-2 Min. anbraten. Die Petersilie dazugeben, leicht salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen und die Lebern lauwarm abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Terrinenform mit Butter einfetten. Drei Viertel von der Fleischmasse in die Form füllen. Die Hühnerlebern darauf verteilen, die übrige Fleischmasse daraufgeben und glatt streichen. Die Form einige Male kräftig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit keine Luftblasen in der Fleischmasse bleiben.
5. Thymian waschen und trocken schütteln. Terrine mit Thymianzweigen, Lorbeerblättern und Oliven verzieren und im Ofen (Mitte, Umluft 150°) in 50 Min. garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, mit Folie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 24 Std. ruhen lassen.