

## Rezept

# Kalbspastete

Ein Rezept von Kalbspastete, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>750 g</b> Kalbsleber	<b>150 ml</b> Armagnac (franz. Weinbrand; ersatzweise Zwetschgenwasser)
<b>10 g</b> getrocknete Pflaumen	<b>500 g</b> Kalbfleisch (Schulter)
<b>500 g</b> fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	<b>250 g</b> Kochschinken (ohne Fett; am Stück)
<b>2</b> Zwiebeln (ca. 80 g)	<b>1 EL</b> Butter
<b>2</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>200 ml</b> kalte Fleischbrühe
<b>2</b> Eier (verquirlt)	<b>2 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>2 g</b> gemahlener Piment	<b>3 g</b> gerebelter Thymian
<b>ca. 250 g</b> Speckstreifen zum Auslegen der Form	<b>3 Zweige</b> Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 große Terrinenform (1,5 l) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 8435 kcal

## Zubereitung

1. Kalbsleber häuten, putzen, klein würfeln, mit 100 ml Armagnac übergießen und 3 Std. zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Pflaumen im restlichen Armagnac einweichen. Kalbfleisch von Fett und Sehnen befreien, mit dem Schweinespeck klein würfeln und 2 Std. tiefkühlen.
2. Schinken fein würfeln und beiseitestellen. Zwiebeln schälen, fein würfeln, in einer Pfanne in 1 EL Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Brötchen vierteln und in der Brühe weich werden lassen. Pflaumen aus dem Armagnac nehmen und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Kalbsleber aus dem Armagnac nehmen, Brötchen ausdrücken. Beides mit Kalbfleisch, Speck und Zwiebeln zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 3 mm) geben. Armagnac vom Marinieren der Kalbsleber dazugeben. Eier, weißen und schwarzen Pfeffer, Piment, Thymian, Pflaumen und Schinken gut unter die Fleischmasse mischen. Backofen auf 150° vorheizen.
4. Form so mit Speckstreifen auslegen, dass sie über den Rand hängen. Fleischmasse einfüllen und bis in die Ecken verteilen. Überhängenden Speck darüberklappen und mit Thymianzweigen belegen. Deckel auflegen oder die Terrine mit Alufolie abdecken.
5. Form in eine tiefe Bratenreine stellen. So viel kochendes Wasser in die Reine gießen, dass die Form zu zwei Dritteln darin steht. Die Terrine im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 2 Std. garen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und Deckel oder Alufolie entfernen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem passenden Brett beschweren. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann 24 Std. kalt stellen.