

Rezept

Landterrine

Ein Rezept von Landterrine, am 30.05.2023

Zutaten

250 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)	350 g Schweinefleisch (Nacken)
300 g Kalbfleisch (Schulter)	350 g Kalbsleber
120 g Hühnerlebern	250 g geräucherter Schweinebauch (ohne Schwarte)
2 Schalotten (fein gewürfelt)	2 Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)
50 g Butter	60 ml Armagnac (franz. Weinbrand; ersatzweise Cognac oder Calvados)
2 g gemahlener schwarzer Pfeffer	3 g Quatre Épices (franz. Gewürzmischung)
5 g Salz	1 Ei (verquirt)
30 g Sahne	ca. 250 g fette Schweinespeckstreifen zum Auslegen der Form
3 frische Lorbeerblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (1,5 l) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 6410 kcal

Zubereitung

1. Speck klein würfeln, 1 Std. tiefkühlen. Schweinenacken, Kalbfleisch, Kalbsleber und Hühnerlebern putzen, von Sehnen, Adern und Knorpel befreien. Alles bis auf die Hühnerlebern klein würfeln. Schweinebauch fein würfeln.
2. Schalotten und Knoblauch in 2 EL Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Zuerst Kalbsleber, dann Schweinenacken sowie Kalbfleisch und zum Schluss Schweinespeck durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Die Schalottenmasse untermengen.
3. Restliche Butter erhitzen und Hühnerlebern rundum 3 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Bratensatz mit Armagnac lösen, ca. 1 Min. einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen, dann mit Pfeffer, Quatre Épices und Salz zur Fleischmasse geben. Ei, Schweinebauch und Sahne unter die Fleischmasse mischen. Backofen auf 140° vorheizen.
4. Form so mit Speckstreifen auslegen, dass sie über den Rand hängen. Die Hälfte der Fleischmasse einfüllen und bis in die Ecken verteilen. Hühnerlebern längs mittig verteilen. Restliche Fleischmasse daraufgeben, mit einem Teigschaber festdrücken. Überhängenden Speck darüberklappen und mit Lorbeerblättern 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. Terrine im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 2 Std. backen. 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.