

Rezept

Rustikale Leberterrine

Ein Rezept von Rustikale Leberterrine, am 14.12.2025

Zutaten

350 g	Kalbsleber	250 g	mageres Schweinefleisch (z. B. Nacken)
550 g	grüner Speck (davon 300 g in möglichst dünnen, breiten Scheiben, den Rest am Stück; roher unbehandelter Rückenspeck vom Schwein)	2	Schalotten
1 EL	Butter		$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Msp.	gemahenes Piment	5 Zweige	Thymian
	$\frac{1}{2}$ TL Wildgewürz	100 ml	Portwein
	grob gemahlener Pfeffer	2 Msp.	frisch geriebene Muskatnuss
1	Eiweiß (M)	1	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL	grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)	30 g	Toastbrot (ohne Rinde)
		3 EL	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Terrinenform (ca. $\frac{3}{4}$ l), 6-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Von der Leber Sehnen und Häute wegschneiden, die Leber in Stückchen schneiden. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, dabei eventuell vorhandenes Fett wegschneiden. Speckstück ca. 1 cm groß würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit Wein ablöschen, 2 Min. bei großer Hitze einkochen lassen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen, Salz, reichlich grob gemahlenem Pfeffer und dem Schalotten-Portwein-Sud in einer Schüssel mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 5 Std. (oder über Nacht) marinieren lassen.
3. Dann Toastbrot in dünne Streifen schneiden. Fleisch-Leber-Mischung durchrühren, das Toastbrot darauf auslegen. Eiweiß auf dem Brot verteilen und mit Sahne beträufeln, beides mit einer Gabel gut in das Brot drücken. Zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Anschließend alles durch die feine Scheibes eines Fleischwolf drehen oder portionsweise im elektrischen Blitzhacker so fein wie möglich pürieren, 1 Std. kalt stellen.
4. Backofen auf 150° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit so viel Wasser füllen, dass die Terrinenform zu zwei Dritteln darin stehen kann. Das Blech unten in den Ofen schieben. Terrinenform vollständig mit Speckscheiben auslegen, dabei die Scheiben dicht an dicht legen und leicht über den Formrand lappen lassen (einige Speckscheiben zurück behalten!). Grünen Pfeffer grob hacken und unter die Lebermasse rühren.

5. Lebermasse in die Form füllen und glatt verstreichen. Übrige Speckscheiben auflegen, überhängende Speckscheibenenden so darüberklappen, dass alles schön bedeckt ist. Die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen. Form aufs Blech ins heiße Wasserbad stellen und die Leberterrine ca. 1 Std. 20 Min. garen (wer ein Bratenthermometer hat, kann es in die Mitte stecken – bei knapp 70° ist die Terrine gar).

6. Die Terrine aus dem Ofen nehmen, Deckel oder Folie entfernen und die Terrine gut auskühlen lassen. Das ausgetretene Fett sollte jetzt fest sein, eventuell ausgetretene Garflüssigkeit abgießen. Besonders fein schmeckt die Leberterrine, wenn man einen Preiselbeererdip oder auch Cassisbirnen dazu reicht.