

Rezept

Sommerterrine

Ein Rezept von Sommerterrine, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Maishähnchen (ca. ,5 kg; küchenfertig vorbereitet; ersatzweise Poularde) | 500 g Kalbfleisch (Schulter) |
| 1 Schalotte | 300 g Pfifferlinge |
| 100 ml weißer Portwein | 2 EL Butter |
| 2 Eier (verquirlt) | 2 EL gehackte Petersilie |
| 5 g gemahlener weißer Pfeffer | 15 g Salz |
| 2 g gerebelter Thymian | 2 g gemahlener Piment |
| 20 g gehackte Pistazien | 100 g Sahne |
| | 100 g Lardo di Colonnata (in Scheiben; ital. fetter Speck; ersatzweise dünn geschnittener geräucherter Schweinebauch) |
- ca. 250 g** fette Speckstreifen zum Auslegen der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Terrinenform (1,5 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 5455 kcal

Zubereitung

- Hähnchen zerteilen, von Knochen, Haut, Fett sowie Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. 1 Brust längs halbieren und beiseitestellen, restliches Fleisch klein würfeln. Kalbfleisch von Fett und Sehnen befreien, klein würfeln und mit Hähnchenwürfeln 1 Std. tiefkühlen. Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Schalotte schälen, fein würfeln.
- Hähnchenbrusthälften in einer Pfanne in 1 EL Butter bei mittlerer Hitze rundum 2 Min. anbraten, dann herausnehmen. Schalotte in 1 EL Butter kurz andünsten, Pfifferlinge 3 Min. mitdünsten. Mit Portwein ablöschen, kurz einkochen lassen und Petersilie unterrühren. Abkühlen lassen.
- Gekühlte Kalb- und Hähnchenwürfel durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Eier, Pilze mitsamt Flüssigkeit, Salz, Pfeffer, Piment, Thymian, Sahne und Pistazien unter das Fleisch mischen. Gebratene Hähnchenbrust in den Lardo einwickeln. Backofen auf 150° vorheizen.
- Form so mit Speckstreifen auslegen, dass sie über den Rand hängen. Die Hälfte der Fleischmasse einfüllen und bis in die Ecken verteilen. Eingewickelte Hähnchenbrust längs in die Mitte legen. Restliche Fleischmasse darauf glatt streichen und festdrücken. Überhängenden Speck darüberklappen. Deckel auflegen oder die Terrine mit Alufolie abdecken.
- 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.