

Rezept

Terrine d'agneau - Lammterriner

Ein Rezept von Terrine d'agneau - Lammterriner, am 28.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 200 g Schalotten | 2-3 Knoblauchzehen |
| 1 EL Olivenöl | 1 rote Paprikaschote |
| 100 g getrocknete Feigen | 100 g getrocknete Aprikosen |
| 100 g fetter Speck in dünnen Scheiben | 1 EL frische Thymianblättchen |
| 50 g ungesalzene Pistazienkerne | 700 g Lamm-Hackfleisch |
| 2 Eier (Größe M) | 100 g entsteinte schwarze Oliven |
| Meersalz | Pfeffer |
| 2 TL Ras el Hanout | ca. 200 g durchwachsener Räucherspeck in dünnen Scheiben |
- 1 kleiner Zweig** Lorbeer (ersatzweise 3-4 Zweige Thymian)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TERRINENFORM (1,5 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei kleiner Hitze in 2-3 Min. glasig dünsten und beiseitestellen. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Feigen und die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Den fetten Speck in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit den Thymianblättchen, den Pistazien, dem Lamm-Hackfleisch, den Eiern und den Oliven in einer Schüssel mit den Händen gut vermischen. Die Masse (Farce) mit 1 1/2 TL Meersalz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Terrinenform mit Alufolie auslegen, sodass die Folie an den langen Seiten großzügig übersteht. Die Räucherspeckscheiben so auf die Alufolie legen, dass die Scheiben leicht überlappen und die Enden überstehen. Die Lammfarce gut in die Form hineindrücken und die überstehenden Speckscheiben über die Farce klappen. Den Lorbeerzweig darauflegen. Die Enden der Alufolie darüberklappen und die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie gut verschließen.
4. Die Terrinenform in eine größere Auflaufform stellen und diese bis kurz unter den Formrand mit heißem Wasser füllen. Die Lammterriner im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 15 Min. garen. Die Form aus dem Wasserbad nehmen, die Terriner ca. 1 Std. abkühlen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
5. Am nächsten Tag die Terriner mithilfe der Alufolie aus der Form ziehen und auf ein Brett stürzen. Die Folie entfernen und die Terriner mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Die Lammterriner hält im Kühlschrank mindestens 4 Tage.