

Rezept

Wildterriner

Ein Rezept von Wildterriner, am 18.04.2026

Zutaten

30 g getrocknete Steinpilze	250 g grüner Speck (ungeräucherter roher Rückenspeck vom Schwein)
75 g durchwachsener Räucherspeck	300 g Reh- oder Hirschkalbfleisch (aus der Schulter)
200 g Hühnerlebern	20 Wacholderbeeren
1 TL gemahlener Piment	1 EL Thymianblättchen
3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)	3 EL Orangenlikör (nach Belieben)
2 Reh- oder Hirschkalbfilets (à ca. 70 g) frisch gemahlener Pfeffer	2 EL Butterschmalz
6 Scheiben grüner Speck (zum Auslegen der Form)	125 g getrocknete Cranberrys
60 g gehackte Pistazienkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Pastetenform (1,5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Pilze in 125 ml Wasser einweichen. Beide Specksorten, Wildfleisch und Hühnerlebern ca. 1,5 cm groß würfeln. Speck in einer heißen Pfanne auslassen, herausnehmen und beiseitestellen. Zuerst das Fleisch, dann die Hälfte der Lebern im heißen Bratenfett bei starker Hitze unter Rühren je ca. 2 Min. anbraten. Wacholderbeeren im Mörser andrücken. Fleisch, gebratene Lebern, Gewürze, Thymian, Preiselbeeren und Orangenlikör zum Fleisch geben, alles vermengen und abgedeckt 3 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Fleisch und Lebern aus der Marinade nehmen und bis zur Weiterverarbeitung in das Tiefkühlfach geben. Die Filets salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Erst die Filets, dann die restlichen rohen Lebern bei großer Hitze unter Rühren je 2-3 Min. anbraten, herausnehmen, salzen und pfeffern. Die Pilze samt Einweichwasser in der Pfanne bei mittlerer Hitze dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die Pastetenform quer mit Speckscheiben auslegen, Enden überhängen lassen.
3. Backofen auf 80° vorheizen. Kaltes Fleisch und Leber kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder in 3 Portionen im Blitzhacker zu einer feinen Farce pürieren. Die restlichen gebratenen Lebern, Cranberrys und Pistazien unter die Farce mengen. Die Hälfte der Masse in die Form füllen, die Filets drauflegen, die restliche Farce darauf verteilen. Mit den überhängenden Speckscheiben bedecken.
4. Die Form in einen hohen Bräter stellen und so viel (kochend) heißes Wasser dazugießen, dass sie zu drei Viertel im Wasser steht. Im Ofen (unten, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 1 Std. offen garen. Den Bräter herausnehmen und die Terrine im Wasserbad abkühlen lassen, herausheben und 1-2 Tage zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Terrine lösen, stürzen und in Scheiben schneiden.