

# Geflügel Rezepte

## Schweizer Lammterriner Mit Geflügelleber

Gattung: Fleisch, Vorspeise, Suppe Schweiz, Graubünden, Fleisch, Restaurant

---

200 g Lammschulter ohne Knochen - in Würfel geschnitten	2 Lammfilets
50 g Geflügelleber grob - geschnitten	3 Mangoldblätter
Salz	150 g Rahm
Pfeffer	1 Eiweiß
1 Zweig Rosmarin	1 Getrocknete Pflaume in - Würfel geschnitten
1 Zweig Thymian	1 Getrocknete Aprikose in - Würfel geschnitten
Olivenöl	100 g Spickspeck hauchdünn - geschnitten
Cognac	zum Auslegen der Form
1 Zwiebel, grobe Würfel	
1 Apfel, grobe Würfel	

### KÜRBIS-FEIGEN-CHUTNEY

200 g Kürbiswürfel	1 Prise Zimt
50 g Zwiebel; fein geschnitten	1 Prise Curry
40 g Rohrzucker	Muskat
Obstessig	2 Frische Feigen fein - geschnitten
30 g Aprikosen fein geschnitten	
1 Prise Nelkenpulver	

---

Lammschulter und Geflügelleber mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Rosmarin- und Thymianzweigen kurz in Olivenöl scharf anbraten. Mit Cognac flambieren. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, anschließend Zwiebel- und Apfelwürfel anschwitzen und ebenfalls abkühlen lassen. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten, auskühlen lassen und dann mit den entstieltten Mangoldblättern umwickeln.

Die erkalteten Fleisch-, Zwiebel- und Apfelwürfel im Mixer fein pürieren, Rahm und Eiweiß vorsichtig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse gut kühlen und anschließend durch ein Sieb streichen. Dörrfrüchte in die Farce geben.

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und mit Spickspeck auskleiden. Die Hälfte der Farce in die Form geben, das Filet in die Mitte platzieren und mit der restlichen Masse zudecken.

Mit dem überstehenden Spickspeck schließen und mit Klarsichtfolie gut abdecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad im Wasserbad 20 bis 25 Minuten garen.

Kürbis Feigen Chutney: Die Kürbiswürfel mit Zucker, Obstessig, Zwiebel, Aprikose und Gewürzen köcheln lassen, bis sie weich sind. Die Feigen kurz mitkochen.