Geflügel Rezepte

Geflügelleber Terrine Mit Marinierten Baumtomaten

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Obst, Südamerika, Reisen, Urlaub

4	(-5) Baumtomaten - (Tamarillos)	4	Eier
1/4 Liter	Orangensaft	600 g	Butter
1/4 Liter	Weißwein	4	roter Portwein
100 g	Zucker	4	Cognac
1	Sternanis		Salz
20 g	Speisestärke		Pfeffer
500 g	Geflügelleber	1	Msp. Pökelsalz, eventuell

1. Orangensaft, Weißwein, Zucker und Sternanis ist einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Baumtomaten vorsichtig kreuzweise einritzen und den Stiel keilförmig herausschneiden. In einem zweiten Topf Wasser mit einer Prise Zucker aufkochen, die Früchte darin 5 bis 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit einem Messer die Haut von den Früchten ziehen, und die Tamarillos in knapp zentimeterdicke Scheiben schneiden. (Die Schale der Baumtomate schmeckt extrem bitter und sollte vor dem Verzehr unbedingt entfernt werden.)

2. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit einem Schneebesen in die eingekochte Marinade rühren. Sobald sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, werden die Tamarillos damit übergossen und sollten mindestens drei bis vier Stunden, besser noch über Nacht, darin ziehen.

3. Die Butter bei kleiner Hitze auf dem Herd erwärmen, so dass sich die Molke unten im Topf absetzt. Die Geflügelleber von Haut und Sehnen befreien und zusammen mit den Eiern im Küchenmixer zerkleinern. Die glatte Masse durch ein Sieb streichen, mit Portwein, Cognac und den Gewürzen zurück in den Mixer geben und auf kleiner Stufe durchmixen. Währenddessen nach und nach die geklärte Butter zugeben.

4. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, die Entenlebermasse einfüllen und mit Backpapier abdecken. Anschließend die Form fest in Alufolie einwickeln, in einen Topf mit 80 Grad warmen Wasser stellen und im Backofen bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten pochieren. Wenn an einem Holzstab keine Entenlebermasse mehr kleben bleibt, ist die Terrine fertig. Allerdings muss sie noch einige Stunden auskühlen, bis sie aus der Form gestürzt werden kann. Anschließend in fingerdicke Scheiben schneiden und mit den marinierten Tamarillos und gemischtem grünen Salat anrichten.

5. Wer Geflügelleber nicht mag oder wenig Zeit hat - auch eine gebratene Poularden-, Perlhuhn- oder Entenbrust schmeckt gut zu den eingelegten Baumtomaten.

Info: Die Tamarillo sind eiförmig und auch bekannt als Baumtomate. Die Tamarillo stammen Südamerika Bolivien, Peru, Ecuador und Chile. Die gelben bis orangefarbenen, roten oder violetten Früchte sind zweikammerige Beeren mit einer Größe von 4 bis 10 × 3 bis 5 cm und eine abgeflachte oder zugespitzte Spitze besitzen und oftmals dunklere Querstreifen aufweisen, In ihnen befinden sich abgeflachte, dicht behaarte Samen mit einer Größe von 3 bis 4 × 3,5 bis 4 mm die essbar sind.