

Geflügel Rezepte

Wildschweinterrine Mit Geflügelleber Und Waldorfsalat

Anzahl: 8 Portionen - Gattung: Feste, Fleisch, Saucen, Wild, Vorspeise, Weihnachten, Restaurant

Terrine:

500 g Wildschweinschulter
100 g Sahne
1 Ei
1 Essl. Salz
5 g Wildgewürzmischung (*)

100 g Geflügelleber (oder
- Gänsestopfleber)
30 g Butter
100 g Pistazienkerne
100 g Backpflaumen

Sauce:

200 g Johannisbeer-Marmelade
2 Orangen, ungespritzt
200 ml Rotwein
20 ml Grand Marnier

3 Essl. Roter Pfeffer
- (gefriergetrock
1 Essl. Speisestärke

Waldorfsalat:

2 Sellerieknollen
250 g Crème fraîche
3 Essl. Mayonnaise
100 g Sahne, geschlagen

Salz, weißer Pfeffer
4 Äpfel
10 Walnüsse
rote Trauben zum Garnieren

Fertig gekauft oder selbst gemischt aus: 2 Lorbeerblättern, 10 schwarzen Pfefferkörnern, 4 Piment Körnern, 3 Nelken, 1 Zweig Majoran, 1 Zweig Thymian, 20 Wacholderbeeren) Wildschweinschulter entweder selbst durch den Fleischwolf drehen oder vom Händler durchdrehen lassen. Das Fleisch gut durch kühlen (am Besten kurz anfrieren), dann mit der eiskalten Sahne, dem Ei und den Gewürzen im Mixer pürieren.

Die Geflügelleber putzen, in Butter von beiden Seiten kurz braten, salzen, pfeffern und in Würfel schneiden. (Gänsestopfleber nur in Würfel schneiden und nicht braten). Mit den Pistazienkernen und gewürfelten Backpflaumen unter die Wildschweinmasse mischen.

Eine Kastenform ausbuttern. Mit Alufolie auslegen und die Wildmasse einfüllen. Mit der Alufolie verschließen. Einmal kräftig auf den Tisch aufstoßen, damit keine Luftblasen mehr in der Masse sind.

Die Kastenform in ein Wasserbad mit heißem Wasser stellen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 140 Grad Umluft 45 Minuten pochieren lassen.

Für die Sauce die Orangen waschen und mit dem Zestenreißer dünne Streifen abziehen. (Wer keinen hat, kann sie möglichst dünn schälen und in feine Streifen schneiden). Orangenschale mit Rotwein und Grand Marnier fünf Minuten köcheln lassen, dann den roten Pfeffer und den Johannisbeergelee zugeben, alles noch mal aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke binden. Gekühlt zu der Terrine servieren.

Dazu passt auch noch sehr gut ein Waldorfsalat.

Waldorfsalat: Sellerie und Äpfel schälen und in möglichst feine Streifen (Julienne) schneiden. Selleriestreifchen in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Creme fraiche und Mayonnaise verrühren, geschlagene Sahne unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Selleriestreifen und den rohen Apfelstreifen vermischen. Mit halbierten Walnüssen und Trauben garnieren.