

# Weihnachten Rezepte

## Wildschweinterrine mit Orangen Rotwein Sauce und rotem...

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Feste, Fleisch, Saucen, Terrine, Vorspeise, Weihnachten

---

### Terrine:

500 g	Wildschweinschulter	100 g	Geflügelleber (oder - Gänsestopfleber)
100 g	Sahne	30 g	Butter
1	Ei	100 g	Pistazienkerne
1	Essl. Salz	100 g	Backpflaumen
5 g	Wildgewürzmischung (*)		

### Sauce:

200 g	Johannisbeer-Marmelade	3 Essl.	Roter Pfeffer
2	Orangen, ungespritzt		- (gefriergetrock
200 ml	Rotwein	1 Essl.	Speisestärke
20 ml	Grand Marnier		

### Waldorfsalat:

2	Sellerieknollen		Salz, weisser Pfeffer
250 g	Crème fraîche	4	Äpfel
3	Essl. Mayonnaise	10	Walnüsse
100 g	Sahne, geschlagen		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 Manier 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.