

Pâté de campagne

Terrine ist Kult - einen Tag vorher zubereiten



2 Std. 30 min.

Zutaten für 12 Portionen:



700 g magere Schweineschnitzel
 200 g Geflügelleber
 200 g weißer ungesalzener Speck
 1 Packung (200 g) Géramont Cremig-Würzig
 50 g ungesalzene Pistazienkerne
 1 ½ TL Salz, ½ TL schwarzer Pfeffer
 1 große Prise geriebene Muskatnuss
 1 große Prise gemahlene Nelke
 4 EL Cognac, 2 Schalotten
 2 TL frische Thymianblättchen
 1 Ei
 ca. 100 g durchwachsener Speck
 in dünnen Scheiben
 4-6 Lorbeerblätter

Zubereitung

Am Vortag das Schweinefleisch in Würfel schneiden. Die Geflügellebern putzen. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Alles portionsweise in der Küchenmaschine oder mit einem großen Messer klein hacken. Die Mischung in eine Schüssel geben. Géramont Cremig-Würzig in kleine Würfel schneiden und mit den Pistazienkernen dazugeben. Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelke und Cognac hinzufügen und gut vermischen. Mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen. Beides mit dem Ei zur Fleisch-Mischung geben und kräftig vermischen. Eine Terrinenform (ca. 1,5 l Inhalt) so mit Alufolie auslegen, dass die Folie an den Seiten übersteht. Die Fleischmasse in die Form füllen, festdrücken, mit den Speckscheiben belegen. Lorbeer darauf legen. Die Form mit der Alufolie gut verschließen.

Die Terrinenform in einen Bräter oder in die Fettpfanne des Backofens stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Form zu zwei Drittel im Wasser steht. In den Ofen schieben und 1 Std. 15 Min. garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Terrine in der Form ganz abkühlen lassen. Anschließend mind. Ein, besser zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Servieren die Terrine mit Hilfe der Folie aus der Form heben und in Scheiben schneiden.

Juliettes Tipp:

Dazu passen Preiselbeeren aus dem Glas oder ein würziges Früchte-Chutney.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1380 KJ / 330 Kcal
 Eiweiß: 22 g
 Fett: 26 g
 Kohlenhydrate: 2 g

