

Terrine von der Ente und Sauerkirschen

Sowohl am Buffet als auch als Menuegang macht sie gute Figur

Unsere Einkaufsliste:

- ✓ 1 Ente mit rund 2 kg
- ✓ 30 dag Schweinefleisch mager
- ✓ 85 dag Schweinefleisch fett
- ✓ 10 dag Kalbsbries
- ✓ 1 Flache Rosewein, 1 Glas Sherrywein
- ✓ 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Orange (unbehandelt)
- ✓ Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz
- ✓ 20 dag Sauerkirschen aus dem Glas oder tiefgekühlt

Erfordert Vorbereitungszeit:

Das von der Karkasse abgelöste Entenfleisch in kleine Würfel schneiden und in Wein, Sherry, Zwiebel und Karotte an einem kühlen Ort marinieren.

Schweinefleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit dem gut ausgedrückten Entenfleisch gut vermengen. Das blanchierte und enthäutete Kalbsbries gut durchhacken. Orangenschale abreiben.

Eine Terrinenform gut einfetten. Am Boden eine Fleischlage ausbreiten, darauf das Bries und den Orangenschalenabrieb verteilen und erneut eine Lage Fleisch aufsetzen. Alles sehr gut andrücken und mit einem Deckel verschlossen, bei 160 Grad im Backofen rund 1 1/2 Stunden garen. Dann gut durchkühlen lassen.

Entenknochen grob hacken und in etwas Öl stark anrösten, mit der abgeseihten Marinade ablöschen und stark einkochen und flüssige Gelee abseihen.

Die Terrine mit den Sauerkirschen belegen und mit dem Gelee überziehen. Erneut kaltstellen bis das Gelee erstarrt ist.

Menge reicht je nach Verwendung für 10 bis 16 Portionen

Tipp 1:

Kalbsbries immer zeitgerecht vorbestellen. Auf Wunsch übernimmt ein guter Fleischhauer das blanchieren und enthäuten.

Tipp 2:

Wenn die eingekochte Marinade nicht geliert mit etwas Geliertpulver nachhelfen.

Tipp 3:

Etwas Saft der abgetropften Kirschen in der Marinade gibt den besonderen Pfiff.