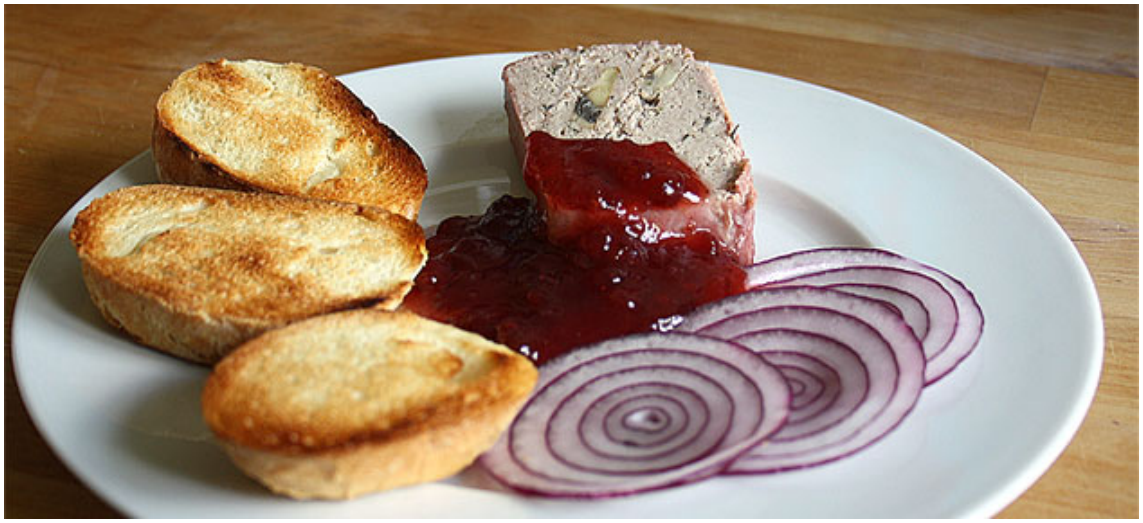


Kalbsnieren-Terrine

Aufwändig war die Zubereitung: Zuerst wird die Kalbsniere dressiert (siehe da). Dann muss das ausgelöste Nierenfett ausgelassen, Niere und Kalbfleisch muss durch den Fleischwolf gedreht werden und schliesslich muss die Terrine mit Schinken ausgelegt, befüllt und im Wasserbad gegart werden...

Und bei der ersten Degustation kam die Enttäuschung. Die Konsistenz der Terrine war zwar sehr gut, feucht und noch leicht krümmelig, aber es fehlte an typischem Nieren- und Fleischgeschmack. Alles war gut, nur die Hauptdarsteller wurden ihrer Rolle nicht ganz gerecht, sondern verhielten sich eher wie Statisten.

Nächstes Mal werde ich Niere und Kalbfleisch vor dem Wolfen ganz kurz anbraten und hoffen, dass diese Massnahme etwas mehr Geschmacksfülle bringt. Und dann die Terrine mit Bratspeck statt Schinken auslegen...

Angerichtet hab ich die Terrine mit Preiselbeerkompott und Scheiben von der Tropea-Zwiebel, diese aus Kalabrien stammende Zwiebel ist sehr mild und von süsslichem Geschmack. Dazu frisch getoastetes Weissbrot. Da kam trotz der etwas zu neutral geratenen Terrine ein bischen Gaumenfreude auf.

Zutaten (Terrine 600ml Inhalt)

250g	Kalbsnieren
200g	Kalbfleisch (Stotzen)
150g	Nierenfett
100g	Weissbrot
100g	Champignons
1	Zwiebel
2Tl	Thymian
2Msp	Piment
1Msp	Zimt

1Msp	Muskat
2El	Sherry
2	grosse Schinkenscheiben
	Salz und schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Nierenfett in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne auslassen. Das ausgelassene, flüssige Fett darf dabei höchsten leicht rauchen. Es dauert gut 30 Minuten, bis die Grieben im Fett obenauf schwimmen. Das ausgelasse Fett mit einem Metallsieb von den Grieben trennen (Achtung: Das füssige Fett ist weit über 100° heiss!).

Weissbrot in Würfel schneiden und in Wasser einlegen.

Zwiebeln fein hacken und im ausgelassenen Fett anbräunen. Das dauert ca. 10 Minuten. Danach beiseite stellen und auskühlen lassen. Etwas Fett zum Andünsten der Champignons beiseite stellen.
Dressierte Niere und Kalbfleisch in grobe Stücke schneiden und portionenweise in Bratbutter für ca. 1 Minute scharf anbraten (Das hab ich leider unterlassen.)

Zuerst Nieren, dann das Kalbfleisch und zum Schluss das eingeweichte und ausgedrückte Brot durch den Fleischwolf drehen. Das ausgelassene Nierenfett dazugeben, Thymian dazugeben und vermischen. Danach das Brät mit dem Stabmixer etwas "anpürieren". Die Masse soll nicht ganz fein werden, sondern noch etwas krümelig sein. Piment, Zimt, Muskat und Sherry zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse kühlstellen.

Die Champignons in grobe Scheiben schneiden und im Nierenfett anbraten bis sie schön braun sind. Auskühlen lassen, zur Fleischmasse geben und gut vermischen.

Terrinenform etwas ausbuttern und mit Schinken (oder Bratspeck) auslegen. Dabei vom Schinken soviel über den Rand hängen lassen, dass damit die Terrine zum Schluss zugedeckt werden kann. Terrine befüllen und mit dem Schinken zudecken. Damit die Terrine eine schöne Form behält, sollte sie etwas beschwert werden.

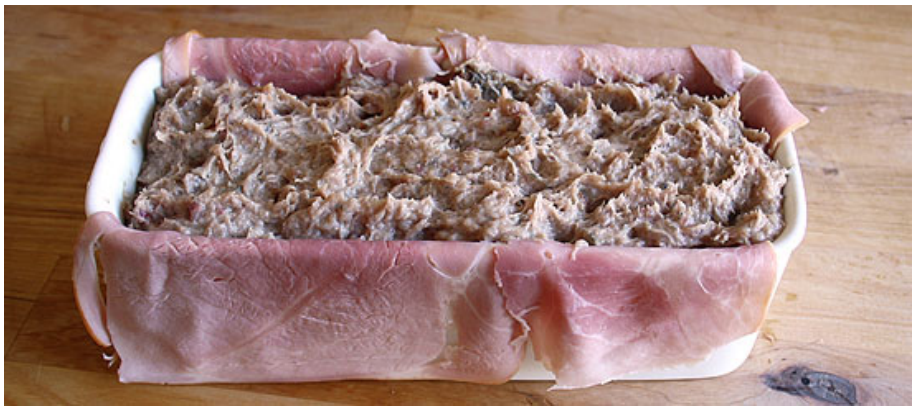
Terrine in ein vorgeheiztes Wasserbad stellen und im Ofen bei 140° garen. Ich hab die Terrine bis zu einer Kerntemperatur von 70° gegart. Das dauerte 55 Minuten. Das ausgetretene, flüssige Fett abgiessen. Terrine zum auskühlen in ein kaltes Wasserbad stellen, danach für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank lagern.

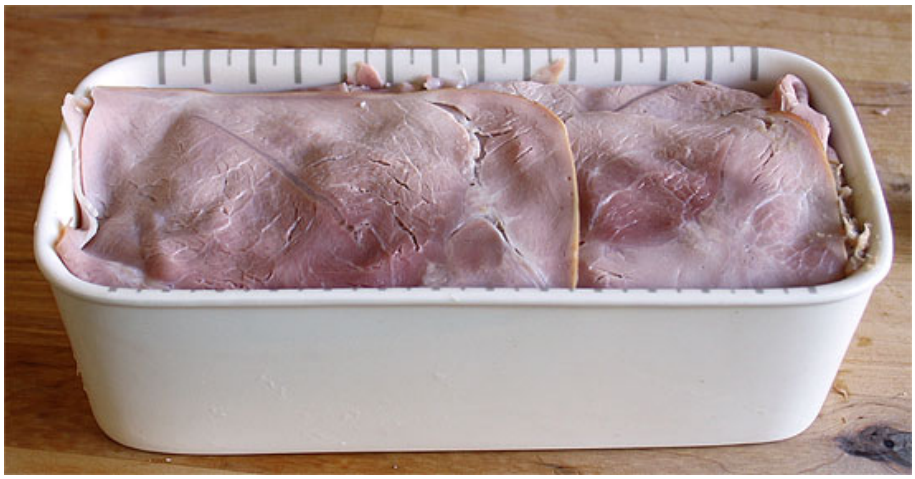
Der Sherry und die Zwiebel kamen zu spät zum Fototermin...

Kenwood "Major Titanum" mit Fleischwolf an der Arbeit.

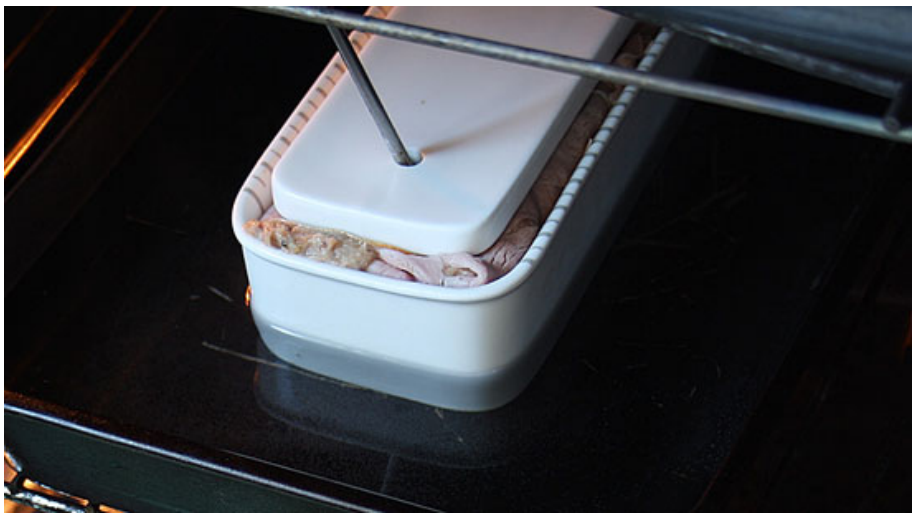
Ausgelassenes Nierenfett mit den Grieben

Zwiebeln brutzeln im Nierenfett





Bereit für Wasserbad



Terrine im Ofen mit eingestecktem Bratenthermometer