



Kalbsleber-Speck-Terrine mit Preiselbeerkompott und Nüsslissalat

Gewiss ist die Zubereitung einer Terrine zeitintensiv, die Arbeit ist trotz etlicher Handgriffe schnell gemacht, aber die Terrine braucht Zeit zum Ruhen und zum Auskühlen, damit sich Gewürze und das Fleisch, oder eben Leber und Speck, gut miteinander verbinden und sie muss kalt püriert werden, damit am Schluss die Konsistenz stimmt.

In vielen Rezepten wird die Leber roh verarbeitet, ich hab sie vorab ganz kurz und heiss angebraten, das intensiviert ihren Geschmack. Genauso ists mit dem Speck. Ich habe den bereits gekochten Speck gewürfelt, ebenfalls kurz und heiss angebraten. Wer dabei die Nase über die Pfanne hält, wird nie mehr darauf verzichten.

Ich habe die Terrinchen mit Sulz bedeckt, nicht nur weil mir das gut schmeckt. Auch weil sie damit gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden können, ohne dass sich die Oberfläche verfärbt und dabei austrocknet.

Angerichtet habe ich sie mit Nüsslissalat und Preiselbeerkompott. Sehr gut schmeckt auch Balsabamo und Saba dazu.

Zutaten (2-3 Vorspeisen):

100g Kalbsleber
100g gekochter Speck
3El Sherry
2El Vollrahm
1 Eiweiss von einem kleinen Ei
2Msp Piment d'Espelette
1/4Tl Thymian
1/4Tl Majoran
wenig Muskatnuss
20g angetrocknetes Brot ohne Rinde

Sulz (1 Briefchen, 1/4lt)
Bratbutter

Zubereitung

Speck zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden, mit wenig Bratbutter kurz und heiss anbraten bis er schön duftet. Auf einen Teller geben. Leber ebenfalls ganz kurz anbraten, ca. 20 Sekunden auf jeder Seite. Zum Speck geben und auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und hellbraun andünsten. Mit dem Sherry ablöschen, ganz kurz einkochen lassen und zur Leber giessen.

Gewürze zugeben, vermischen und für 2 Stunden kühlstellen. Die Masse muss eiskalt sein. Ich habe sie zusätzlich für 20 Minuten ins Eisfach gestellt.

Das Brot klein würfeln und zur Leber geben. Vollrahm und Eiweiss in einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer kurz verquirlen. Lebermasse zugeben und pürieren. Wie fein man die Masse will, ist Geschmacksache, ich mag sie eher leicht grob. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, dabei aber nicht mehr mixen, sondern nur mit einem Löffel vermischen.

Nochmals für einme halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Derzeit die Sülze zubereiten: 1/4lt Wasser aufkochen, kurz vor dem Siedepunkt Sulzpulver einrühren und für einen Moment kochen lassen. Den Boden einer Terrinenform, in meinem Falle Cocotte, ca. 3mm hoch befüllen. Zum fest werden lassen in den Kühlschrank stellen. Den Rest der Sülze in der Pfanne bei Zimmertemperatur stehen lassen, so bleibt sie bis zur Verwendung flüssig.

Ein Gefäss mit Wasser in den Ofen schieben und bei 150° ca. 15 Minuten aufheizen.

Cocotte mit dem Sulz und Lebermasse aus dem Kühlschrank nehmen, Lebermasse in die Cocotte verteilen, mit einem nassen Löffel leicht andrücken und ins vorgheizte Wasserbad stellen. Für 22 Minuten im Ofen garen. Ich habe die Kerntemperatur gemessen, 65° sind optimal, und die wurde nach 22 Minuten erreicht.

Terrinchen mit der Sülze begiessen, etwas auskühlen lassen, mit Haushaltfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Anrichten Cocotte kurz in heisses Wasser stellen, damit sich die Terrinchen besser aus der Form lösen lassen.



Kalbsleber und Speck kurz angebraten





Pürierte Kalbslebermasse in Cocotte mit Sulzboden abfüllen



Cocotte im Wasserbad

