

TERRINE DE CAMPAGNE AVEC CONFIT D'OIGNONS

LANDTERRINE MIT ZWIEBELCONFIT

„Jany und Nicolas servierten in ihrem Restaurant über 15 Jahre lang zwei Vorspeisen, das ist eine davon. Vor allem das Zwiebelconfit hat hohes Suchtpotenzial und nichts

Gekauftes schmeckt so gut wie eine selbst gemachte Terrine.

À propos Fournil – schon vor 20 Jahren war dort dauernd zu hören:

„Kann ich bitte noch etwas von den Zwiebeln haben?“ –

„Ab oui, bien sûr ...“ Machen Sie also bloß genug Zwiebelconfit!“

Marché *Mise en place.*

Terrine:

450 g Entenleber

3 Esslöffel Portwein

3 Esslöffel Cognac

750 g Schweinenacken

1 rohe Entenbrust (mit Haut)

250 g fetter Speck

1 Ei

1 Eigelb

ca. 15 g Salz

gemahlener Pfeffer

5 g Thymian

100 g Entenschmalz

Zwiebelconfit:

1 kg Zwiebeln

(küchenfertig geschnitten,
frisch oder tiefgefroren)

Pflanzenöl

100 ml Weißwein

100 g Rosinen

4 Nelken

80 g Zucker

100 ml Rotweinessig

Ingwerpulver

1 Schuss Balsamico-Essig

1 Teelöffel grober Senf

Die Entenleber wird pariert und in kleine Stücke geschnitten. Eine Hälfte abwiegen und diese in Portwein und Cognac 10 Minuten marinieren. Schweinenacken parieren und in grobe Stücke schneiden. Ebenso die Entenbrust und 100 g des fetten Specks. Den restlichen Speck längs in möglichst dünne Scheiben schneiden. Fleischsorten, Speckwürfel, die nicht marinierte Leber, Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Thymian in einer großen Schüssel vermischen.

Réalisation.

Terrine: Diese Mischung wird komplett durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs gelassen. Ein Fleischwolf ist für dieses Rezept unumgänglich. In einer normalen Küchenmaschine würde beim Zerkleinern zu viel Eiweiß austreten. Die marinierten Leberstücke unter die durchgelassene Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen – seien Sie dabei nicht zu vorsichtig. Die Terrinenform mit Scheiben des fetten Specks auskleiden. Die Terrinenmasse einfüllen, glatt streichen und mit den restlichen Speckscheiben abdecken. Terrinenform in Alufolie einwickeln und im Ofen im Wasserbad bei 230 °C (keine Umluft) 1 Stunde garen. Danach Alufolie entfernen und weitere 30 Minuten garen. Die Kerntemperatur der Terrine sollte bei 75 °C liegen. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Danach ein Küchent Brett auflegen und mit Gewichten beschweren (ca. 1 kg). Über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag mit flüssigem Entenschmalz versiegeln. Natürlich ist diese Rezeptur für mehr als 4 Personen. Die Menge ist für eine 1,5-Liter-Terrinenform aus Porzellan gedacht. Sollten Sie keine Terrinenform haben, können Sie auch kleine Auflaufschalen benutzen. Entscheidend ist letztlich die Kerntemperatur. Versiegelt und gut gekühlt hält sich diese Terrine mehr als eine Woche im Kühlschrank.

Zwiebelconfit: Zwiebeln in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Weißwein, Rosinen, Salz und Nelken hinzufügen und 20 Minuten im offenen Topf weich werden lassen. Zucker einrühren und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Öl und Wasser nachgeben. Rotweinessig hinzufügen und weitere 20 Minuten garen. Mit Ingwerpulver, Balsamico-Essig, Salz und Zucker abschmecken. Senf unterrühren. Warm in Gläser füllen und kalt werden lassen. Das Zwiebelconfit hält sich mindestens zwei Wochen.

Présentation.

Terrine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zwiebelconfit und echten französischen Cornichons anrichten. Wer mag, isst ein bisschen grünen Salat dazu.

