Die KochLöffel

Seit 2013

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

Anzahl: 10 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Geflügelterrine mit Kumquat-Sauce, Randen-Nüsslersalat mit Erdnüssen

Vor- und Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

Für eine Terrinenform von ca. 5 dl oder eine kleine Cakeform von ca. 20 cm

Zutaten Terrine

10	Tranchen Rohschinken
	Bratbutter zum Braten
1	Schalotte, fein gehackt
75 g	Geflügelleber
½ TL	Salz
1 dl	Rahm
400 g	geschnetzeltes Poulet- oder Trutenfleisch
¼ dl	Cognac
25 g	Pistazien, grob gehackt
1 EL	Estragon, fein geschnitten
¼ TL	Messerspitze Muskat
1 ½ TL	Salz
	weisser Pfeffer aus der Mühle

Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

1. Form einfetten mit Klarsichtfolie und Rohschinken auslegen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Geflügelleber mit 100 g Fleisch und Schalotte bei mittlerer Hitze 2 Min. braten, würzen, mit Cognac flambieren und danach auskühlen lassen.
3. Geflügelfleisch/Leber durch Wolf treiben oder mit Cutter pürieren in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten mischen.
4. Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Die Form mehrmals auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit keine Luft eingeschlossen wird.
5. Form mit Alufolie bedecken, auf einen sauberen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Form einfüllen.
6. Garen im Wasserbad: Terrine ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 170° vorgeheizten Ofens garen. (Kerntemperatur 65°)
7. Garprobe: Die Masse soll auf Fingerdruck nur wenig nachgeben.
8. Form aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen.
9. Terrine stürzen, zuschneiden (1 ½ cm dicke Scheiben), dekorieren, servieren.

Dampfgar-Tip: Form auf eine gelochte Steamerschale stellen, 15 Min. bei 100° im Steamer oder Dampfgarer garen, 15 Min. nachgaren. (Kerntemperatur 65°)

Die KochLöffel

Seit 2013

Kumquat-Sauce

50 g	Zucker
250 g	Kumquat, geviertelt
1 ½ dl	weissen Aceto Balsamico
2	Schalotten
1	Prise Salz

Zubereitung

1. Zucker mit wenig Wasser in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-Her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel ensteht. Geschnittene Kumquat beifügen

2. Aceto, Schalotten beigeben, würzen, bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Masse zugedeckt auskühlen.

3. Terrine mit scharfem Messer in ca. 1 ½ cm dicke Tranchen schneiden und mit Kumquat-Confit auf Teller anrichten.