

Hähnchen-Terrine mit Curry-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die Hähnchenterrine:

1 frisches Bio-Hähnchen (1,2 kg)	1 Zwiebel	3 EL Olivenöl
3 Stiele glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer	10 Blatt Gelatine	1 Bund Rucola

Für die Currymayonnaise:

1 TL Dijon-Senf	1 EL Weißwein	2 frische Eigelb
125 ml Sonnenblumenöl	1 TL Curry	Pfeffer, Salz

Die Terrine muss über Nacht im Kühlschrank gelieren. Vom Hähnchen Brust und Keulen auslösen. Aus den Unter- und Oberkeulenstücken die Knochen auslösen. Hähnchen-Karkasse grob zerhacken.

Zwiebel schälen und grob würfeln.

1 EL Olivenöl In einem Topf erhitzen. Ausgelöste Knochen, Karkasse und Zwiebelwürfel darin leicht anrösten.

Wasser angießen, sodass die Zutaten knapp bedeckt sind. Petersilie und Thymian abspülen und zugeben. Alles aufkochen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten sacht köcheln lassen.

Dann den Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Fond auf 400 ml einkochen.

Das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin unter Wenden anbraten, sodass es gerade eben durchgebraten ist.

Dann die Fleischstücke in ein Sieb geben, abtropfende Flüssigkeit auffangen. Fleisch lauwarm abkühlen lassen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Den aufgefundenen Fleischsaft zum eingekochten Fond geben, einmal aufkochen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Topf vom Herd ziehen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Fond schmelzen.

Eine Terrinenform (ca. 1l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Fleischstücke hineingeben und den Gelatinefond angießen, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Form mit Frischhaltefolie bedecken und die Terrine im Kühlschrank über Nacht gelieren lassen. Für die Mayonnaise Senf, Weißwein und Eigelbe in einem hohen, schmalen Mixbecher gründlich verrühren.

Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen oder Handrührgerät das Öl langsam nach und nach zugießen und untermixen, bis eine cremige, feste Mayonnaise entsteht.

Curry und etwas Pfeffer untermischen und mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten, die Hähnchenterrine aus der Form stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Mit der Currymayonnaise auf Tellern anrichten, mit Rucola garnieren und servieren.

Martin Gehrlein am 05. Juli 2018