

Geflügel-Leber-Terrine, Sellerie-Apfel-Salat, Walnüsse

Für 4 Personen

Für die Terrine	250 g Butter	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Eier
250 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	100 g grüner Speck, dünn

Für den Salat:

150 g Sellerie	2 Äpfel	3 EL Sauerrahm
3 EL Mayonnaise	2 EL Orangensaft	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Zucker	4 eingelegte schwarze Walnüsse

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Butter in einen Topf geben und klären. Knoblauch schälen und fein reiben. Rosmarin- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Leber säubern, in einen Mixer geben und fein pürieren, dabei nach und nach die geklärte, lauwarme Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern abschmecken und die verquirlten Eier einrühren. Eine feuerfeste Terrinenform von ca. 700 ml Inhalt mit den Speckscheiben auslegen, so dass diese ca. 3 cm auf jeder Seite überstehen. Die Masse einfüllen und mit den überstehenden Speckscheiben die Form verschließen. Die Terrinenform in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen für ca. 40-50 Minuten pochieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sellerie und die Äpfel schälen, in gleichmäßige Steifen schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Mayonnaise, Orangensaft und Zitronensaft vermischen, mit Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Gemüsstreifen mit dem Dressing vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken. Die erkaltete Terrine mit einem Messer in ca. 1,5 bis 2 cm starke Scheiben schneiden und jeweils eine auf den Teller geben. Apfel-Selleriesalat dazugeben. Schwarze Nüsse in Scheiben schneiden und zum Garnieren auf die Teller geben.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Dezember 2010