

Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße

Für 4 Personen

100 g Kalbfleisch	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	600 g Pfifferlinge	2 Schalotten
5 EL Butter	40 ml trockener Weißwein	40 ml weißer Portwein
100 g gekochter Schinken	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Estragon	Zitronensaft	100 g Rucola
2 Tomaten	2 EL weißer Burgunderessig	4 EL Olivenöl
1 EL Nussöl	1 Prise Zucker	

Für die Specksauce:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	30 g Schinkenspeck	50 ml Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gute gekühltes Kalbfleisch grob schneiden und mit Ei, Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Dann die Masse durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Pfifferlinge putzen, 300 g kleine Pilze aussuchen und ganz lassen. 300 g Pfifferlinge in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter die geschnittenen Pfifferlinge mit den Schalotten anbraten, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Schinken in feine dünne Streifen schneiden. Basilikum, Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die geschmorten Pilze Schinken und Kräuter geben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, dann auskühlen lassen. Die abgekühlten Pilze und die Kalbfleischmasse miteinander vermischen. Terrinenform (ca. 550 ml Inhalt) mit etwas Butter ausstreichen, mit hitzebeständiger Frischhaltefolie auslegen und die Folie ebenfalls buttern. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen mit geschlossenem Deckel im Wasserbad etwa 45 Minuten lang pochieren. Rucola waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kleine ganze Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig mit Oliven- und Nussöl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rucola kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Specksauce:

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Crème-fraîche schaumig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schinkenspeck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne anrösten, Schnittlauch zugeben, etwas abkühlen lassen und unter die Crème-fraîche mischen. Die Sauce mit etwas Milch verdünnen, so dass sie schön cremig ist. Zum Anrichten die Terrine in Scheiben aufschneiden. Die Specksauce in der Tellermitte verteilen, Terrine darauf setzen und marinierten Rucola, Tomatenwürfel und die gebratenen Pfifferlinge darum herum anrichten.

Jörg Sackmann 28. August 2012