

Wildschwein-Terrine

Für 6 Personen

10 g getr. Steinpilze	100 g Bauchspeck, hauchdünn	500 g Wildschweinschulter
250 g grüner Speck	2 EL gehackte Pistazien	250 ml Sahne
1 Msp. Piment	1/2 TL Wacholder, gemörsert	1 TL Thymian, gerebelt
20 ml Cognac	Salz, Pfeffer	6 EL Preiselbeeren

Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abtropfen und fein hacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Eine Terrinenform (am besten aus Ton, ca. 1 l Inhalt) mit Bauchspeckscheiben auslegen, diese sollten den Rand überlappen. Wildschweinschulter und den grünen Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Gehackte Pilze, Pistazien, Sahne, Piment, Wacholder, Thymian, Cognac, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mindestens 10 Minuten mit den Händen gut vermischen, zu einer sämig- festen Brätmasse. Die Masse in die vorbereitete Form geben, mit dem überlappenden Speck abdecken, evtl. noch Speckscheiben obenauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Terrine ca. 40 Minuten backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Die Terrine in ca. 1 cm starke Scheiben aufschneiden, Preiselbeeren dazu reichen. Dazu passen geröstete Brotscheiben, gedünstete Äpfel oder auch Walddorfsalat.

Vincent Klink 29. November 2012