

Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat

Für 8 Personen

Für die Terrine:

1 Schalotte	70 g Kalbsleber	1 EL Butter
150 g Rehschulter	100 g grüner Speck	90 g Schweinehals
50 g Kalbsschulter	1 Ei	2 Wacholderbeeren
Pastetengewürz	100 g Sahne	1 Spritzer Madeira
30 g geräucherter Schinkenspeck	30 g geschälte Pistazien	50 g grüner Speck, hauchdünn
Salz, Pfeffer	100 g Preiselbeeren	

Für den Salat:

150 g Sellerie	1 Apfel	1 Zitrone
100 g Mayonnaise	Salz	

Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber in Würfel schneiden und mit den Schalotten einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen. Die gut gekühlten Fleischstücke wie Rehschulter, grüner Speck, Schweinehals und Kalbsschulter in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Leber und dem Ei in einen Cutter geben. Die Wacholderbeeren fein hacken, mit dem Pastetengewürz zugeben und fein mixen. Dann in eine Schüssel umfüllen, die Masse evtl. nochmal kurz kalt stellen. Unter die Fleischfarce Sahne und Madeira mischen und abschmecken.

Speck in feine Würfel schneiden. Speck und die Pistazien unter die durchgearbeitete Masse mischen.

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pastetenform (ca. 700 ml Inhalt) mit den Speckscheiben auskleiden, die Fleischfarce einfüllen und mit den überhängenden Speckscheiben abdecken.

Die Pastetenform in eine Auflaufform stellen, Wasser in die Auflaufform gießen, sodass die Pastetenform ca. 2 cm im Wasserbad steht. So im vorgeheizten Ofen die Pastete ca. 1,5 Stunden garen. Dann herausnehmen, zuerst 1 Stunde bei Zimmertemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für den Salat Sellerie und Apfel schälen, vom Apfel das Kerngehäuse entfernen. Sellerie und Apfel erst in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Gemüwestreifen mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren, die Mayonnaise untermischen und abschmecken.

Die Terrine aus der Form stürzen, in ca. 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Pro Portion 2-3 Scheiben Terrine mit dem Salat anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und servieren. Tipp:

Für selbstgemachtes Pastetengewürz, je 1 Prise Muskat, getrockneten Majoran, getrockneten Thymian und gemahlene Knoblauch in einen Mörser geben und gut vermischen. Fertig ist das Pastetengewürz.

Otto Koch am 17. Dezember 2015