



Terrine de pintade

Perlhuhn terrine

pour 1 terrine d'1,2 kg environ

Für 1 Terrine von etwa 1,2 kg

4 suprêmes de pintade
 500 g de gorge de porc
 250 g de lard gras
 10 tranches fines de poitrine fumée
 100 g de foies de volaille
 20 g de beurre
 1 œuf
 1 barde de lard pour la terrine
 2 échalotes ciselées
 quelques feuilles de laurier
 4 cl de porto, 2 cl de cognac
 15 noisettes
 Sel, poivre du moulin

4 Perlhuhnbrüste
 500 g Schweinenacken
 250 g fetter Speck
 10 feine Scheiben geräucherter Bauchspeck
 100 g Geflügelleber
 20 g Butter
 1 Ei
 1 Speckscheibe für die Terrine
 2 feingeschnittene Schalotten
 einige Lorbeerblätter
 40 ml Portwein, 20 ml Cognac
 15 Haselnüsse
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Faites fondre les échalotes dans le beurre.
Ôtez la peau des suprêmes et coupez-en deux en 6 lanières. Salez-les, poivrez-les et arrosez-les de la moitié du porto.
 Hâchez à la **grille moyenne** 2 suprêmes de pintade, la gorge de porc, le lard gras et les foies de volaille. Ajoutez l'œuf, le cognac, le reste de porto, les échalotes et les noisettes.
 Salez (13 g/kg) poivrez (2 g/kg) et mélangez soigneusement.
Chauffez le four sur th 6.
Tapissez la terrine de barde. Étalez une couche de farce, répartissez dessus la moitié des lanières de suprêmes. Recouvrez de farce et des lanières restantes. **Terminez** par de la farce et tassez avec la main
 Couvrez le dessus de poitrine fumée et ajoutez le laurier. Déposez le couvercle de la terrine.
 Placez-la au four dans un bain-marie et laissez cuire 1 h 30.
 Posez une planchette à sa taille sur la terrine et un poids d'1 kg pour la tasser.
Laissez refroidir à température ambiante. Retirez le poids et placez au moins 48 h au frais avant de servir.

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten
Entfernen Sie die Geflügelhaut und schneiden Sie zwei der Brüste der Länge nach in 6 Streifen.
 Salzen, pfeffern und mit der Hälfte Portwein begießen. Im Fleischwolf mit **mittlerem Vorsatz** die 2 restlichen Brüste, das Schweinefleisch, den Speck und die Geflügelleber durchdrehen.
 Ei, Cognac und restlichen Portwein zugeben sowie die Schalotten und Nüsse in die Masse rühren.
 Salz (13 g/kg) und Pfeffer (2 g/kg) dazu u. mischen.
 Backofen auf 180°C **aufheizen**
 Terrinenform mit Speck **auslegen**. Eine Schicht Fleischmasse hineingeben und 3 Streifen der Perlhuhnbrust hineindrücken, mit der Masse bedecken und die anderen 3 Streifen drauflegen.
Beenden mit gut angedrückter Fleischmasse.
 Mit geräuchertem Speck und Lorbeer abschließen
 Den Deckel der Terrine auflegen.
 Im Backofen im Wasserbad 1 ½ Stunden garen.
 Ein Brett von der Größe der Terrinenöffnung mit einem Gewicht auf die Fleischmasse legen, um sie zu beschweren. (*alles Fett soll hochgedrückt werden*)
Kalt werden lassen und das Gewicht entfernen und mindestens 48 Std. kühlen vor dem Servieren.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

