



Zutaten für eine Terrinenform

150 g dünn aufgeschnittenen weißen Speck
8 große Mangoldblätter
2 Stück Kaninchenrücken
50 g Entenleberpastete
8 Pfeffer- und Pimentkörner
2 Rosmarinzwige
2 Thymianzwige
50 g Mehl
etwas Wasser
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Geflügelfarce

350 g Hähnchenbrust
250 ml Sahne
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

außerdem noch eine Terrinenform



Kaninchen-Geflügel-Terrine

Zubereitung

Am besten zunächst die Geflügelfarce zubereiten. Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch und die Sahne getrennt für ca. 1/2 Stunde ins Tiefkühlfach legen. Beides soll im leicht angefrorenen Zustand weiterverarbeitet werden. Zuerst das Fleisch im Blitzhacker eine Minute mixen, dann die Sahne nach und nach hinzugeben und zu einer glänzenden Farce mixen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

Terrinenform großzügig mit Speck auslegen, sodass die Scheiben an jeder Seite der Form bis etwa zur Hälfte überhängen (damit wird die Terrine verschlossen). Mangoldblätter in siedendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Küchentuch ausgebreitet legen, damit sie abtropfen können. Kaninchenfleisch vom Rücken lösen und 3 der Filets (insgesamt solltet ihr 4 Filets haben) vorsichtig der Länge nach aufschneiden und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Entenleberpastete in schmale Streifen von ca. 6 mm schneiden und in die drei Kaninchenfilets wickeln, sodass die Pastete den "Kern" der Terrine ergibt. Das restliche Filetstück der Länge nach in schmale Streifen schneiden und beiseite legen.

Mangoldblätter in der Länge der Terrinenform auslegen (ruhig etwas überlappen lassen) und vorsichtig mit der Geflügelfarce bestreichen. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets darauf legen und fest in die Mangoldblätter einrollen. Mit etwa einem Drittel der restlichen Geflügelfarce den Speckboden der Terrinenform bestreichen. Die Mangoldrolle in die Mitte legen. Die rechte und linke Längsseite mit den aufgeschnittenen Streifen vom Kaninchenrücken belegen, salzen und pfeffern und mit der Geflügelfarce auffüllen. Die restlichen ebenfalls gewürzten Streifen im oberen Drittel der Terrinenform der Länge nach rechts und links verteilen und mit der restlichen Geflügelfarce bedecken. Mit den überhängenden Speckscheiben gut verschließen. Pfeffer- und Pimentkörner, Rosmarin- und Thymianzwige darüber verteilen. Mehl mit etwa 5 EL Wasser zu einem dickflüssigen Brei verrühren. Terrine mit dem Teig verschließen.

In die Fettpfanne des Backofens oder in eine andere höhere Form heißes Wasser einfüllen und die Terrine hineinstellen (die Terrinenform sollte in etwa zu 1/3 im Wasser stehen). Bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten garen. Vorsichtig herausnehmen und an einem kühlen Ort erkalten lassen. Teigdeckel (da sollten jetzt die Kräuterzwige und die Gewürze drin hängen) vorsichtig entfernen. Vor dem Anschneiden mindestens einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten sind 2-3 Tage.