Schinkenterrine mit Pistazien

Sonstige Gerichte

Zutaten (ca. 12 Stücke)

» 500g Lachsschinken
» 6cl Portwein
» 250g Schweineschnitzel
» 250g Speck (fett)
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 3 Wacholderbeeren
» 1 TL Thymian
» 1 Ei(er)
» 2 Eigelb
» 3 EL geh. Pistazienkerne
» 200ml Kalbsfond
» 4 Blatt Gelatine
» Salatblatt/ -blätter

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Lachsschinken zu einem Streifen (3x3x18cm) zurechtschneiden. Mit 4cl Portwein begießen und zugedeckt ca. 30min marinieren. Zwischendurch wenden. 100g Schinkenabschnitte in kleine Würfel, den Rest in Stücke schneiden.

2. Das Schnitzelfleisch und den Speck ebenfalls in Stücke schneiden und portionsweise mit den Schinkenstückchen im Mixer pürieren oder durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel und die Petersilie ebenfalls pürieren. Die Farce mit den Gewürzen, Ei, Eigelben und der Portweinmarinade verrühren. Zum Schluss die Pistazien und die Schinkenwürfel untermischen.

3. Die Hälfte der Masse in die Terrinenform füllen. Den marinierten Schinkenstreifen in die Mitte legen und mit der restlichen Farce bedecken. Die Terrinenform rütteln, damit keine Luftbläschen in der Fleischmasse bleiben.

4. Die Form mit Alufolie verschließen, in eine passende Auflaufform setzen, heißes Wasser bis zur halben Formhöhe angießen und im heißen Ofen bei 180°C ca. 1 Stunde garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Gelatine einweichen. Den Kalbsfond mit dem restlichen Portwein mischen. Gelatine tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit dem Kalbsfond vermischen. Auf die noch warme Terrine gießen und 3-4 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. In Scheiben schneiden und auf Salatblättern anrichten.

Nährwerte: ca. 320kcal pro Scheibe

angelegt am: 08.03.2005 Rezept-Nr: 1644

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke