

## Geflügelterrinerne mit Schalottenconfiture

- 200 gr. Geflügelfleisch, pariert
- 75 gr. Schweinefleisch
- 75 gr. Grüner Speck
- 100 gr. Geflügel- oder Kalbsleber
- 6 Weisse Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweiglein
- Roter Porto
- 200 gr. Speckscheiben ca. 3 mm dick
- Eine Terrinenform von ca. 500 gr. Inhalt
  
- 1 CL Butter
- 30 gr. Schalottenbrunoise
  
- 1 Eiweiss
- Salz
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- Cayenne (sparsam)
- eine Spur Curry
- eine Spur Paprika
- eine Spur Knoblauch
- Porto

Geflügelfleisch, Speck, Schweinefleisch und Leber in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, Gewürze zufügen und mit so viel Porto auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind, mit Klarsichtfolie verschliessen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag Terrinen -Form mit Speckscheiben auslegen. Die Speckscheiben müssen auf allen Seiten überlappen, damit die Terrine verschlossen werden kann.

Das marinierte Fleisch auf ein Sieb schütten, Gewürze entfernen, die aufgefangene Marinadenflüssigkeit kurz aufkochen, durch ein feines Sieb passieren (Eiweiss ausflocken und ausscheiden). Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.

Schalottenbrunoise in der Butter goldgelb dünsten, mit der Marianadenflüssigkeit ablöschen und sirupartig einkochen lassen, kaltstellen.

Eiweiss unter die Fleischmasse arbeiten und nicht zu zaghaft würzen, die ausgekühlten Schalotten zufügen und mit ein paar Tropfen Porto das Aroma abrunden.

Die Farce in die Form füllen, mit den überlappenden Speckscheiben verschliessen (evtl. 1 Lorbeerblatt und 1 Thymianzweiglein auf den Speck legen), die Terrine mit Deckel oder Alufolie verschliessen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille bei 150 Grad im Wasserbad während 45 Minuten pochieren. Nach 45 Minuten die Garprobe mit dem Finger machen (auf den Fingerdruck soll die Masse sehr wenig nachgeben). Sonst weitere 15 Minuten im Ofen lassen.

Die Terrine aus dem Wasserbad nehmen, bei Küchentemperatur auskühlen lassen und anschliessend im Kühlschrank kalt stellen.

Die Terrine entwickelt das beste Aroma, wenn sie erst nach zwei Tagen angeschnitten wird.

## Schalottenconfiture

40 gr. Zucker  
40 gr. Butter  
200 gr. Schalotten

Zucker in Butter goldgelb karamellisieren, die in Lamellen geschnittene Schalotten zufügen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel goldgelb werden lassen.

0.5 dl. Weissweinessig  
2 dl. Weisswein  
2 CL Honig  
Salz  
Weisser Pfeffer aus der Mühle

Mit Weissweinessig ablöschen, diesen vollständig einkochen lassen, dann mit Weisswein auffüllen, Honig und Salz zufügen und zugedeckt während ca. 30 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Anschliessend weitere 30 Minuten offen (ohne Deckel) und ebenfalls auf kleinem Feuer zu Confiture kochen, am Schluss mit weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren. Kühlstellen, aber nicht kaltstellen.

Terrine zusammen mit der Schalottenconfiture servieren