

# Kalbfleischterrinen mit Pökelsprague und Pistazien im Pfeffermantel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '10', 'yield' : " });
```

Richtig toll, einmal hausgemacht, hier einfach und verständlich beschrieben

## Zutaten

- Für die Farce:
  - 750 - 800 g Kalbschulter, schier
  - 200g Kalbsleber
  - 150 g Pökel - Rinderzunge in Würfeln
  - 100 g Pistazien, geröstet
  - 200 g fetter Speck für die Farce
  - 150 g grüner, ungesalzener Speck in hauchdünnen Scheiben
- (Zum Auslegen der Form)
- 2 - 3 Schalotten
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde. etwas Milch
- 125 g Crème fraiche
- 2 ganze Eier
- 1 Teelöffel Pasteten Gewürz
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1/4 l Madeira
- 4 cl Cognak oder Weinbrand
- Eingelegter, bunter Pfeffer
- Salz, Wacholderbeeren, 1 Thymianzweig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Farce:

## **Schritt2**

Das Kalbfleisch zunächst in grobe Würfel schneiden. Mit Zitronenabrieb, dem Pastetengewürz, den Schalotten, 6 - 8 Pfefferkörnern, 4 - 5 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt; Madeira und Cognak marinieren. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank durchziehen lassen.

## **Schritt3**

Danach 2 x durch den Fleischwolf lassen, dann folgt die Leber, die Zwiebeln, der Speck; sowie das, in etwas Milch eingeweichte Toastbrot. Alles gut mit den Eiern und Crème fraiche verarbeiten und die in Würfeln geschnittene Pökelsprague sowie die ganzen, etwas angerösteten Pistazien unterheben.

## **Schritt4**

Den Einlegesud etwas einkochen lassen, abgekühlt dazu geben,

## **Schritt5**

mit Alles dem Pastetengewürz pikant abschmecken.

## **Schritt6**

Der Aufbau:

## **Schritt7**

Die Terrinenform (in Ermanglung geht auch eine Kuchenform) zunächst mit den dünnen Speckscheiben "üppig" auslegen und die Farce einfüllen, gut aufstoßen, oberhalb ganz mit Speck verschließen.

## **Schritt8**

(Verhindert die Blasenbildung)

## **Schritt9**

Mit 1 - 2 Lorbeerblättern und einem frischen Thymianzweig, belegen. Für etwa ca. 60 -70 min. in einem Wasserbad bei 180° C in der mittleren Schiene backen / garen, rosa - saftig halten, auskühlen lassen.

## **Schritt10**

(Am Besten In Klarsichtfolie über Nacht im Kühlschrank lagern, dann entwickelt sich der Eigengeschmack besonders gut)

## **Schritt11**

Danach stürzen und in dem bunten Pfeffer wälzen.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

In fingerdicke Scheiben geschnitten; mit bunten Salaten umlegt oder Waldorffsalat, Cornichons, Mango Chili Kompott, kleinem Anti Pasti Gemüse angerichtet.

### **Schritt14**

Mit Sc. Cumberland, Senfcreme, gesalzener Landbutter und Röstbrot zu servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** kalbfleisch, terrinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbfleischterrinen-mit-poekelzunge-und-pistazien-im-pfeffermantel/>