



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 Pökelsprague - Rindersprague 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 fraîche verarbeiten und die in Würfeln geschnittene Pökelspritzlinge 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/>