Pilzterrine

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Saisonal, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 200 g pariertes, gewolltes Kalbfleisch (Aus der Keule oder Schulter)
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- 50 g Weißbrot, rindenlos, gewürfelt
- 1 Eiweiß
- 220 ml flüssige Sahne
- 200 ml Fleischbrühe
- 700 g frische Pilze, z. B. Shitake, Champignons, Steinpilze, Braunkappen etc. nach Marktlage
- 2 El getrocknete Steinpilze, fein gestoßen
- Etwas frischen Thymian, gezupft, gehackt
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die tiefe Fettpfanne etwa

Schritt2

3 cm mit heißem Wasser aufgießen. Die Weißbrotwürfel mit etwas von der Sahne befeuchten.

Schritt3

Die frischen Pilze scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern. Etwas Zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt4

Auf einem Küchensieb ablaufen, abkühlen lassen, den Pilz Fond auffangen.Mit der Fleischbrühe auf etwa ein Drittel reduzieren und abkühlen lassen.

Schritt5

Die Weißbrotwürfel mit dem Gehackten und der Petersilie vermengen, erst die reduzierte Pilzbrühe, dann die angeschmorten Pilze unter heben, zuletzt folgt die Sahne.

Schritt6

Alles zu einer schönen, glatten Farce mengen, nachschmecken und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt7

Die Pasteten, - ersatzweise Kuchen - Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, den Pilz Teig einfüllen, aufstoßen und mit der überstehenden Folie verschließen.

Schritt8

Etwa 50 min. auf der mittleren Schiene garen, dann bei geöffneter Tür etwas "ausruhen" lassen, erkalten lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In Scheiben schneiden und mit z. B. Gekonntgekocht Cumberland Sauce, Feigen – Apfel Chutney oder Aprikosen Chili Chutney reichen, dazu mit etwas "nussigem" Feldsalat oder Waldorfsalat ergänzen.

Schritt11

.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach gemacht, leicht, passt in so manche Speisenfolge, saisonal

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)187
- Fett (g)9
- KH (g)9
- Eiweiss (g)17
- Ballast (g)6

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzterrine/