

# Variation der Fleischterrinen nach Paul Bocuse

für 2 Terrinen

Nachdem ich mich an die Pastete gewagt habe, dachte ich, jetzt bin ich bereit für meine erste Terrine.

Die Qual der Wahl der Terrinen Rezepte. Was nimmt man da als Anfänger? Ich habe mich für die Klassische Fleischterrinen entschieden, inspiriert von Paul Bocuse.

Da ich aber kein Kalbfleisch hatte und mein Liebster aber Hochlandrinder und Wollschweine hat, habe ich mich für Huft vom 2 Jährigen Hochlandrind, sehr zart, und Schweine Schnitzel entschieden.

Ausserdem kam ich leider nicht an den berühmten Lardo Colonnata aufgrund des Corona Dilemmas. Aber beim Metzger im Dorf gab es grünen Rückenspeck, ganz frisch. Auch sehr fein!

## ZUTATEN

**400g Huft**

**400g Schweineschnitzel**

**500g geräucherter Speck in kleinen Würfeln**

**30g Salz**

**3 Eier**

**300g mageren Kochschinken**

**Rückenspeck zu Auskleiden der Terrinen Form (besser zu viel als zu wenig)**

**125 ml Armagnac**

**1 Sträusschen Thymian (aber nach Belieben)**

**Lorbeer Blätter**

**Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer**

## Schritt 1

Schwein und Speck in der Küchenmaschine klein hacken. Es funktioniert gut, wenn alles sehr kalt ist. Am besten leicht angefroren. Huft in kleine Würfel

schneiden. Zusammen mit 1 Glas Armagnac, Thymian, 3 Lorbeer Blätter, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und den Eiern 2 Stunden marinieren.

In der Zeit den Speck in feine Scheiben schneiden, vielleicht übernimmt das schon der Metzger für Sie.

Dann die Terrinen Form(en) auskleiden.

## **Schritt 2**

Nach 2 Stunden schichtweise füllen, abwechselnd Farce mit dem Kochschinken. Zum Schluss mit dem Speck bedecken. In der Mitte den Speck etwas zur Seite schieben, wie bei der Pastete der Schornstein. So dass ein kleines Loch zur Farce entsteht. Somit kann die Flüssigkeit etwas entweichen. Platzieren Sie den Thymian und den Lorbeer rechts und links davon.

Decken Sie die Form mit Alufolie ab und stellen Sie sie in ein heisses Wasserbad in den Ofen.

Bei 210 Grad 1,5 Stunden.

Anmerkung: Die Zeit kann je nach Form der Terrine und wie Sie die Fleischstücke geschnitten haben, variieren.

## **Schritt 3**

Den perfekten Garpunkt können Sie daran erkennen, wenn der Saft der Terrine am Rand völlig klar kocht. Das ist der Zeitpunkt, wenn die im Fleisch enthaltenen Säfte bereit sind zum Gelee zu werden und somit die Terrine gebunden wird, sagt Paul Bocuse. Oder, so habe ich es jedenfalls verstanden und es hat geklappt.

## **Schritt 4**

Aus dem Ofen nehmen und die Terrine beschweren. Und zwar mit ca. 250 g grossen Elementen.

Bitte nicht mehr und nicht weniger.

Der Zweck dieser Presse ist es, eine Gleichmäßigkeit der Form der Terrine während des Abkühlens herzustellen, die sie ohne diese Vorsichtsmaßnahme erreichen würde.

Würde man sie nicht beschweren, könnte sie beim Schneiden zerbröckeln. Und Achtung, ein zu schweres Gewicht könnte den Fettanteil ausdrücken und die Pastete würde nicht mehr schmackhaft sein. Das wäre schade.

## **Schritt 5**

Wenn die Form kühl genug ist, alles zusammen mit Gewichten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sie hält bei guter Kühlung bis zu 4-5 Tagen.

Ich habe die Terrine mit Brioche serviert und einem gekühlten Prosecco, viel süßem Gelee und Preiselbeerkonfitüre.

Et voilà - bon appétit!

Vivi