Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WALDTERRINE – TERRINE FORESTIÈRE

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 20 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Im Herbst gibt es immer so viele leckere Pilze (im Wald oder im Laden), dass ich immer gerne neue Rezepte damit ausprobiere muss.

Mit meinem Opa (Pépé) bin ich immer sehr gerne Pilze suchen gegangen, aber hier in Deutschland kenne ich leider keine „Pilzecke“ in unserem Wald (vielleicht gibt es ja Ortskundige in der Nähe von Halle, die mir weiterhelfen können? Einfach in die Kommentare schreiben).

Ich greife deswegen, sicher wie viele von euch, auf die Tiefkühlvariante zurück. Ich versuche immer darauf zu achten, dass sie aus Europa oder noch besser aus Frankreich oder Deutschland kommen…. , was nicht immer einfach ist.

Man kann sie auch frisch im Laden kaufen… Aber auch hier muss ich zugestehen, dass ich mich mit dem „Putzen“ der Pilze immer schwer tue. Die tiefgefrorene Variante finde ich immer einfacher. So habe ich sie immer auf Vorrat zu Hause und kann direkt damit kochen, ohne vorher die „Putzerei“ zu haben…was mir oft den Spaß am Kochen und Kreieren verdirbt.

Also, geht ihr noch selbst Pilze suchen? oder greift ihr auch zu den Laden Varianten? Tiefgekühlt oder frisch?

Welche TK Pilz Mischung nehme ich persönlich im Laden?

Ich koche am liebsten mit **Waldpilzen**, **Steinpilze** finde ich am besten.

Welche andere Pilze kann man nehmen?

Ich habe immer **getrocknete Pilze** zu Hause (aus Frankreich). Ich habe **Steinpilze** und **Morcheln**. Ich finde sie praktisch, weil sie „**ewig**“ halten und nie schlecht werden. Man muss sie nur vorher in heißem Wasser ziehen lassen.
Es ist auch sehr praktisch, wenn man es fein püriert, um Kartoffelgratin oder Braten zu verfeinern.

Was muss ich beachten, wenn ich Pilze in mein Rezept gebe?

Die Pilze immer erst kurz mit Zwiebeln und Gewürzen anbraten… und zwar genauso lange, bis **das meiste Wasser verdampft ist**. Das Problem ist immer, dass die Pilze viel Wasser abgeben und das Gericht **matschig** wird.

So, wie ich heute meine Waldterrine selber gemacht habe, zeige ich euch jetzt!

Wie kurz beschrieben habe ich eine gute Pilzpfanne mit Butter, Pilzen, Zwiebeln, Birnen (man kann auch Apfel nehmen) und Gewürzen gebraten. Und bitte vergesst nicht, die Pilzpfanne gut zu kochen, sodass fast kein Wasser mehr austritt.

Eine weitere Besonderheit ist die Backform. Ich habe eine Travel Cake Form verwendet. Das ist sehr praktisch, wenn man 2 Texturen für die Terrine haben möchte: außen den aromatischen, groben

Teil und in der Mitte die cremige Konsistenz.

Wichtige Infos:

Ja, man kann die Waldterrine im Voraus zubereiten. Sie hält sich **eine Woche im Kühlschrank** und lässt sich **gut einfrieren**.

Die Waldterrine wird kalt mit **Cornichon** (saure Gurken), **Baguette** und Salat als Abendbrot oder Vorspeise serviert.

Zutaten für 1 Waldpasteten mit Leberwurst (Terrine forestière au pâté de foie), 25 cm**:**

500 g Schweinefleisch, 125 g Schinkenspeck, 2 Eier, 1 Scheibe Brot, 70 ml Sahne, 600 g Waldpilze (TK für mich), 2 Birnen, Calvados, 3 EL Persillade (oder gehackte Petersilie und etwas Knoblauch), 20 g Butter, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Muskatnuss, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1/2 TL Salz (oder sogar weniger, falls den Schinkenspeck sehr salzig ist!)

150 g fertige Leberwurst als Füllung in der Mitte

Utensilien: Travel Cake Backform 25cm, Fleischwolf, Pfanne, Kochlöffel,

1- Das Schweinefleisch mit dem Speck durch den Fleischwolf drehen. Die Persillade untermischen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die klein geschnittene Zwiebel darin kurz andünsten. Pilzen, 1 klein geschnittene Birne, Gewürznelken und Lorbeer dazugeben, mit Calvados ablöschen und braten, bis das Wasser verdampft ist.

2- In einer kleinen Schüssel das Brot in kleine Stücke schneiden und in Sahne einweichen.
In einer großen Schüssel die Pilzpfanne mit dem Fleisch, dem weichen Brot mit Sahne und den Eiern mischen. Dazu kommen noch eine Prise Muskatnuss, das schwarzer Pfeffer und gegebenenfalls Salz (bitte nicht zu viel!).

3- Die Form verwenden, ohne sie mit Butter oder einem anderen Fett einzustreichen.

Die Terrinenmasse in die Form geben und **gut andrücken**, damit keine Luftblasen entstehen. Bis oben hin füllen. Gut andrücken.

Backen: 45 Minuten bei 175-180°C Umluft. Ohne Deckel backen, das Wasser soll verdampfen.

4- Die Terrine **vollständig auskühlen lassen** (am besten über Nacht im Kühlschrank).
Die Rolle in der Mitte aus der Form nehmen. Dabei links und rechts drehen und der Tube vorsichtig herausziehen. Die Terrine aus der Form nehmen und auf eine Servierplatte stellen.

Den **Hohlraum mit Leberwurst füllen**.
Hier kann man die kalte Leberwurst direkt aus der Verpackung nehmen und zwischen den Händen dünner rollen (wie Knete) und dann in die Öffnung drücken, geht eigentlich einfacher als mit einem Spritzbeutel (der würde platzen).

Eine Birne in dünne Scheiben schneiden und auf die Waldterrine drapieren.

Et voilà!

So lecker, raffiniert und recht einfach zuzubereiten. Wir haben es als Abendbrot genossen, mit ein bisschen Baguette. Dazu passt auch ein Glas Rotwein: Chinon oder Côte du Rhône.

Ich wünsche euch viel Spaß damit und freue mich auf Eure Kommentare.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de