Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KANINCHEN-TERRINE MIT GRÜNEM PFEFFER (TERRINE DE LAPIN AU POIVRE VERT)

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Jetzt sind wir wirklich in den Herbst reingerutscht. Ich freue mich auf Waldspaziergänge und ich freue mich immer besonders auf die warme Tasse Kakao oder die warme Suppe zu Hause.

Letzte Woche habe ich eine Kaninchen-Terrine gemacht! Mit Pilzen? Nein, mit grünem Pfeffer. Ich hätte sie gern mit Wildschwein gemacht, es gab aber keinen zu finden. Es wurde also ein Kaninchen ausgewählt und ich kann euch nur sagen: Es war ein seeeehr gute Entscheidung. Die nächste Terrine (mit Wildschwein) werde ich mit Beeren machen. Aber ich habe noch Zeit zum Überlegen.

Das Thema Terrinen und Pasteten hatte ich auch am Wochenende in meinem Terrinen- und Pasteten-Kurs.

Und diese Fragen kommen bei diesen Kursen immer wieder:

Ist eine Terrine nicht eine Suppe?

NEIN! Zumindest nicht in Frankreich. Also eine französische „Terrine“ ist eine Fleischterrine, eine Art Pastete. Die „Terrine für eine deutsche Suppe“ heißt in Frankreich eine „Soupière“ ! □□ (ich glaube, ich muss ein Suppen-Rezept posten, sodass ich meine Omas Soupière ins Szene setzen kann!)

In Frankreich sind diese Terrinen sehr beliebt und werden mit allen Arten Fleisch und Gewürzen zubereiten, auch gern mit Gemüse oder Fisch. Es gibt aber 2 große Unterschiede: Die Terrine, die in Scheiben geschnitten wird und die, die auf Brot geschmiert wird.

Heute geht es um die „Scheiben schneiden“ Variante…. die wir trotzdem auch auf Brot tun. Es ist die perfekte Zutat für den „Casse-Croûte“ (Französische Schnitte), aber es wird auch sehr gut mit etwas Salat serviert.

Ist es schwierig, eine Terrine zu machen?

Für mich ist die Terrine, die Möglichkeit, Restfleisch zu verwenden. Einfach die verschiedenen Fleischsorten, im richtigen Verhältnis zusammen mischen und es kann nie etwas schiefgehen.

Die Basis für quasi jede Terrine ist Schweinefleisch und Fett. Es wirkt einfach als neutrale Basis und wird mit anderen Fleischsorten, Gewürzen oder anderen Zutaten zusammen gemischt.
Heute habe ich also Kaninchenfleisch mit grünem Pfeffer gemischt und werde aber beim nächsten Mal das Kaninchenfleisch mit getrockneten Waldpilzen mischen.

Kann ich das Schweinefleisch durch irgendwas anders ersetzen?

Ja, man kann das Schweinefleisch durch Hähnchenfleisch ersetzten, aber es muss immer zusätzlich etwas Gänsefett dazu gegeben werden. Die Masse braucht fett, um nicht zu trocknen zu werden.

Und hier kommt das Rezept.

Zutaten für 1 Kaninchen-Terrine mit grünem Pfeffer:

400 g Schweinehackfleisch, 200 g Kaninchenfleisch, 250 g Speck (mit Fleisch), 150 g Geflügelleber (alternativ Schweineleber), 2 Knoblauchzehe, 3 Schalotten, 3 EL eingelegter grüner Pfeffer, 1/2 Brötchen, 4-5 EL Milch, 15 g Salz und 3 g Pfeffer, 2 EL klein geschnittener Thymian.

1- Das Fleisch zubereiten: das Kaninchenfleisch in groben 2 cm Stückchen schneiden. Die Haut von dem Speck entfernen und dann in groben Stückchen schneiden. Die Leber ebenfalls in Stücken schneiden und beide durch den Fleischwolf geben. (Achtung nicht das Kaninchenfleisch) . Die Schalotten schälen, klein schneiden und mit etwas Butter glasig braten. Das Brot zerbröseln und mit etwas Milch aufweichen.

2- In einer großen Schüssel, das ganzen Fleisch mit den Schalotten, dem Brötchen, tun. Den Knoblauch zerdrücken und hineingeben. Salz und Pfeffer dazu geben, und alles mischen.

… am bestens mit den Händen. Dann den grünen Pfeffer eingeben und noch einmal umrühren.

3- Die Masse in kleine Gläser aufteilen. (Für mich habe ich 5 kleine Gläser gemacht). Dann die Gläser für **30-45 Minuten** in den bei 180°C Umluft vorgeheizten Backofen hinein schieben.

Direkt nach der Backzeit die Gläser verschließen.

Et voilà! So einfach geht es, eine Fleischterrine selber zu zaubern. □□

Ich freue mich schon auf eure Nachkoch-Fotos!

Gros Bisous und Bon Appétit

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