Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ENTENTERRINE MIT PORTWEIN UND FEIGEN

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Bonjour, ich habe lange überlegt, was ich als nächstes Rezept, veröffentlichten sollte. Wie immer hatte ich 20 Ideen für Tartes, Dessert und anderen Süßigkeiten, aber NON , NON , NON .

Ich habe gekämpft und zur Freude meines Mannes gab es bei uns (und gibt es noch, weil man es nicht so schnell wie Schokolade essen kann) eine Enten-Confit Terrine mit Portwein und Feigen. Ich habe direkt andere Variationen dazu vorbereitet, mit Aprikosen , mit Walnüssen und Haselnüsse.

Es war nicht einfach für mich, nicht, dass es schwierig war so was zu machen, aber ich stoße hier an meinen „Frauen Grenzen“ □□ . Ich hasse rohes Fleisch lange zu manipulieren. Und für dieses Rezept musste ich die Hände in diese Fleischmasse tun, und das war gar nicht mein Geschmack. Danach konnte ich fast nichts essen.

Es war nur halb so schlimm , da diese Terrine am besten 1 Tag im Kühlschrank ruhen sollte. Es war dann unser Abendessen, mit unserem leckeren „Pain aux chataignes“ (Esskastanien Brot).

Ich fand es sehr gut , aber mein Mann hat gesagt “ MMmmmmm Mmmm Mmm“ mit vollem Mund . (Übersetzung : jaja , gibt mir doch bitte das Bot, dass ich die anderen Varianten auch probieren kann ! – oui, mon chéri.) Was macht man nicht aus Liebe.

Unser Kind hat es ebenfalls gut geschmeckt, aber er genießt es lieber ohne Brot. Wenn man nicht richtig guckt, isst er direkt aus dem Glas mit einer Gabel.

Nun zum Rezept, diese Terrine ist mit Entenbrust, Enten-Confit und Schweinefleisch vorbereitet. Falls ihr kein Enten-Confit besitzt, könnt ihr NUR Entenbrust nehmen.
Ich habe 3 kleine Terrines gebacken und das andere Teil habe ich in Einmachgläser gefühlt und gekocht. So haben wir noch eine Reserve zu Hause ! □□

Da habt Ihr wieder ein Idee mehr , zu die Frage wie bereite ich Confit den Canard vor. Und Falls Ihr Konfit-Ente selber zubereiten wollen : Hier ist das Rezept.

Zutaten für 8 kleine Ententerrine mit Portwein und Feigen:

200 g Confit de canard **(**Entenconfit**) , 250 g Entenbrust, 400 g Schweinefleisch, 4 EL Enten Fett (aus der Confit Dose), 1 großer Knoblauchzehe, 5 Schalotten, 50 ml Portwein, 7-8 getrocknete Aprikosen, 5-6 getrocknete Feigen, 1 Hand volle geröstete Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln), 1 großer bunt Petersilie, Salz-Pfeffer, 2 EL Butter, 1 Ei.**

Ihr könnt auch Schinken dazu geben, aber er sollte vom Schweinefleisch Gewicht abgezogen werden.
Und da fragt ihr euch, warum? Weil ich ein kleines Grundprinzip erforscht und experimentiert habe. Ich bin auf folgendes Ergebnis gekommen:

Das Fleisch: **1/4 edel Fleisch, 1/4 Schinken (oder Speck, oder Entenbrust, es muss fettig sein), 1/2 Schweinefleisch**.

Abschmecken ist ebenfalls eine schwierige Sache, da man nicht unbedingt rohes Fleisch probieren kann (aber jeder sein Geschmack). Man muss auch noch bedecken, dass der Schinken oft schon gesalzen ist.
Es gilt also noch diese Regel pro Kilo Terrine : **15 bis 18 g Salz + 3 bis 5 g Pfeffer + max 1 g Gewürze**.

Diese Regeln entsprechen mein Geschmack. Ihr könnt natürlich wie immer die Proportion ändern und euren Versuch starten.

1- Die Schalotten klein schneiden und das Knoblauchzehe zerdrücken. Alles zusammen mit der Butter in einer Pfanne braten, mit Salz-Pfeffer abschmecken, und karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Portwein löschen und reduzieren lassen, bis sich eine dickflüssige Sauce bildet.

2- Die Petersilie waschen und nur die Blätter behalten.

3-Die Hälfte des Entenbrustfettes wegschneiden. Das Schweinefleisch und die Entenbrust in kleine Stückchen schneiden und mit der Petersilie und der Portwein-Schalotten Sauce mischen.

4- Und jetzt das Ganze durch einen Fleischwolf drehen.

5-Währenddessen das Confit de canard von seinem Fett befreien und das Fleisch auseinander nehmen. (siehe Foto)

Dann das Confit Fleisch mit dem gehackten Fleisch mischen und 15 g Salz, 3 g Pfeffer und 1 Ei dazu geben und mischen.

6- Jetzt habe ich die Fleischmasse in 2 geteilt und in einer habe ich klein geschnittene Feigen gegeben und in der anderen Aprikosen.

Ich habe ebenfalls ein kleines Probeglas mit Haselnüssen vorbereitet.

7- Jetzt die Kochphase:

Ich habe eine Portion in eine Terrinenform gefüllt und im Wasserbad im Backofen bei 180°C 1 Stunde lang gebacken.

Dann habe ich kleine Einmachgläser gefüllt und in einen Schnellkochtopf getan. Die Gläser mit Wasser bedecken und 90 Minuten lang kochen (ab dem Moment, wo der Schnellkochtopf unter Druck steht, oder wenn es **PFCHhhhhhhhht** macht ! □□).
Wichtig: man muss einem Küchentuch in den Schnellkochtopf tun, bevor man die Einmachgläser platziert. Sonst zerplatzen die Gläser.

So ich hoffe, euer Mut hat sich nicht verdampft, und ihr habt trotzdem noch Lust es nachzukochen.

Dieses Rezept werde ich noch variieren, mit Gewürze und anderen Spirituosen. Die Berichte werde auch noch kommen.

Die kleinen Gläser sind jetzt steril und somit bis 6 Monaten haltbar. Ich werde ein Paar von denen mit schöner Schleife und Etikett als Weihnachtsgeschenk schenken.

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