Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HÄHNCHEN TERRINE MIT APRIKOSEN UND PISTAZIEN (TERRINE DE POULET AUX ABRICOTS ET PISTACHES)

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Heute ein kleines „leichtes“ Rezept vor oder für Weihnachten. Ich brauche mal wieder etwas leichtes, weil ich definitiv bereits zu viel Lebkuchen genascht habe.

Wir arbeiten alle viel und haben wenig Zeit, große Menüs auf dem Tisch zu bringen. Ich mag kleine Terrines (mit Fisch und mit Fleisch) zubereiten, es geht schnell, kann im voraus zubereitet werden und sogar eingefroren werden.

Eine **Terrine mit Hähnchen** hatte ich schon mal gemacht aber mit Zucchini und Cidre. Dieses Mal gibt es mehr Fleisch und kleines Softobst und Nüssen drin. Wie immer könnt Ihr das Rezept variieren in dem man es mit Haselnüssen und Feigen oder Walnüssen und Pflaumen zaubert. Das Basis Rezept ist echt genial und kann mit ganz viel verschiedenen Geschmäcken und Gewürzen aromatisiert werden.

Hier muss aber eine kleine Warnung hin: bitte kein billiges Fleisch nehmen! Ich habe meine Terrine mit Label Rouge Hähnchen Brust gemacht und es gab „Überhaupt kein“ Wasser in meiner Terrine Form. Wenn man auf die Qualität des Fleischs nicht achtet, kann es passiert, dass die Terrine viel Wasser abgibt. Weil das Fleisch oft mit Salzwasser gespritzt wird.
Ich habe die Terrines mit Hähnchenbrust und **ganz ohne Schweinefleisch** gemacht. Ihr könnt sie auch mit Haase oder Puten zubereiten aber da kommt mehr Sahne und sogar ein bisschen Butter in die Mischung, sonst wird es zu trocken.

Als Erfrischungsnoten gab ich Petersilie in die Masse, man könnte auch Salbei und Co. geben.... aber bitte keinen Schnittlauch, weil es zu viel Wasser abgibt.

Diese Terrine ist also perfekt für das Abendbrot aber Ihr könnt sie bereits jetzt backen, einfrieren und am Heiligabend servieren □□

Zutaten für eine Hähnchen Terrine mit Aprikosen und Pistazien

350 g Hähnchenbrust (Label Rouge für mich), 1 Zwiebel, 1 Schalotte, 20 g Butter zum Braten, 8-10 Soft Aprikosen, 2 Eier, 30-35 (bis 50-60) ml Sahne, 1 guter Schuß Cognac, 2 EL ganze Pistazien, 2 EL gehackte Pistazien, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, (optional: 1 mini zerdrückte Knoblauchzehe), 2 EL gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer.

Utensilien: 19cm (600ml) Terrinen-Form

1- Die Zwiebel und Schalotte (*vorerst schälen)* in dünnen Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der Butter gläsrig anbraten. Dabei den 2 Nelken und das Lorbeerblatt geben.(hier kann auch der Knoblauch mit hineinkommen).

2- Die Hähnchenbrust in kleinen Stückchen schneiden und zusammen mit den Eiern pürieren. Wenn die Masse schön glatt ist, Salz und Pfeffer dazu geben. Dann den Schuss Cognac.

3- In dieser Masse kommen dann die gebratenen Zwiebeln und Schalotten (ohne Nelken und

Lorbeer) mit der Sahne, dann die klein geschnittenen Aprikosen und die Pistazien. Dann gut rühren und noch die Petersilie geben.

4- Die Terrinen Form leicht mit Butter einfetten. Dann die Fleischmasse eingeben, obendrauf die Nelken und Lorbeerblätter platzieren und **45 Minuten bei 180°C Umluft backen**.

Die Terrine kann direkt warm genossen werden. Mann kann sie auch abkühlen lassen und kalt als Vorspeisen oder Apéritif genießen.

Sie war soooo lecker, dass wir zu Dritt daraus unsere Mahlzeit gemacht haben. □□

Falls Ihr noch ein leckeres Brotrezept dazu braucht, könnt ihr hier mal schauen: Einfaches Brot Rezept**.**

Ich wünsche Ihnen noch eine leckere und gemütliche Adventszeit mit eurer Familie und einen schönen 2. Advent!

BISOUS

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