Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TERRINE BRETONNE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 60 MIN.

In der Bretagne wird nicht nur Fisch gegessen, sondern auch viel Schwein! Es ist euch vielleicht nicht bewusst, aber die Bretonen aßen damals eher wenig Fisch, weil dieser lieber verkauft wurde. Dafür hat die Bretagne eine kulinarische „Bauernhof Tradition“ mit vielen Eintöpfe, Pasteten und Terrinen aus Schweinefleisch und selbstverständlich Gemüse (z.B. Artischocken).

Heute möchte ich eine kleine Bretonische Pastete mit euch teilen. Der bretonische Teil besteht ausschließlich aus Schweinefleisch und Roscoff-Zwiebeln. Ich habe einen Apfel dazu verwendet für die leichte süße Note. Noch ein Schuss Cidre (kann ja nicht schaden), da ich immer meine Terrine mit Alkohol zubereite.

Es wird oft gefragt, ob man die Leber aus den verschiedenen Terrinen-Rezepten herausnehmen kann. Also ja, ich verstehe die Frage schon gut, da ich Leber „gar nicht“ mag. Aaaaber, in einer Terrine schmeckt man sie kaum heraus, aber ihre Rolle ist sehr wichtig: sie bindet alle Zutaten zusammen.

Also falls Ihr unbedingt „KEINE“ Leber möchtet, einfach mehr Speck (nur das Fett bitte) und pro 100 g Leber 1 EI (Größe M) geben. So wird die Bindung auch funktionieren. **Achtung:** das Ergebnis wird aber nicht dasselbe sein.

Noch ein paar sehr wichtige Punkte:

- Die besten Terrinen werden mit einem Fleischwolf zubereitet. Ich habe auch einen zu Hause, aber wollte dieses Mal habe ich ein Beispiel „ohne Maschine“ zeigen wollen.
- Gemüse oder Obst vorher anbraten. Warum? So, dass alle Zutaten dieselbe Konsistenz haben und sich besser vermischen und dann backen.
- Wenn die Terrine fertig gebacken ist, bitte komplett abkühlen lassen. So wird das Fett von der Terrine wieder fest werden und wird das Ganze zusammen halten. Man kann aber die Terrine auch warm genießen, sie wird dann aber etwas bröselig sein, da das Fett noch flüssig ist.
- Wenn man nicht so viel Fett in der Terrine möchte, kann man 1 Ei (M) eingeben.
- Nicht zu viel Salz! In dem Speck ist bereits so viel Salz drin, dass man aufpassen sollte, wie viel Salz man in die Terrine gibt. Ich habe für dieses Rezept gar kein Salz in die Fleischmasse gegeben.

Zutaten für eine Bretonische Terrine mit 60 cl

Für ein 600 ml Terrineform: 180- 200 g Schweinefleisch gehackt, 120 g Geflügel Leber (Ihr könnt aber auch Schweineleber nehmen), 150 g Speck (Bacon), ungefähr 10 dünne Scheiben Speck, 1 Zwiebeln, 1 Apfel, 1 Lorbeerblatt, 20 ml Cidre doux, 1 EL Persillade Mischung (oder 3 EL gehackte Petersilie mit 1 Knoblauchzehe), Pfeffer, Butter zum Braten. (**Optional: 1 Ei** , wenn man mehr „Halt“ für seine Terrine mag).

Für ein 1 L Terrineform: 300 g Schweinefleisch gehackt, 250 g Leber, 180 g Speck, ungefähr 15 dünne Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Apfel, 1 Lorbeerblatt, 50 ml Cidre, 3 EL Persillade Mischung

(oder 3 EL gehackte Petersilie mit 1 Knoblauchzehe), Pfeffer, Butter zum Braten.

Hinweis: ich habe dieses Rezept mit einem alte Terrine Form mit 1L Inhalt (Wie auf dem Fotos). Die Menge habe ich für ein kleine Pastete 60 cl angepasst. ..... und jetzt auch für 1 L , da es viel Anfrage angekommen sind.

Falls Ihr kein passende Formen haben, empfehle ich euch einfach das Rezept in ein hohe Auflaufform zu machen, oder in kleine Weck Gläser!

1- In einer Pfanne 10 g Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebeln anbraten, mit Cidre ablöschen. Die gebratenen Zwiebeln dann auf die Seite legen. In derselben Pfanne, den klein geschnittenen Apfel mit den Rest Butter anbraten und mit Cidre ablöschen.

Die Leber mit dem klein geschnittenen Speck pürieren. In einer Schüssel das Fleisch, die Zwiebeln und den Apfel mischen. 1 EL Persillade und 1TL gemahlenen schwarzen Pfeffer geben und rühren.

2- Eine Terrine Form mit Speckscheiben bedecken. 1 TL Persillade am Boden bestreuen.

Die Fleischmasse in die Mitte geben, 1 TL Persillade oben bestreuen.

3- Die Speckscheiben zusammen falten, das Lorbeerblatt auf der Terrine legen und ein letztes Mal mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Backen: 10 Minuten bei 210 °C und 1 Stunde bei 180°C Umluft.

Und wie auf dem Foto: ich habe es nicht abgedeckt, da den Apfel und Zwiebeln Wasser abgeben und diese muss abdämpfen. Wenn man den Deckel lässt, ist viel zu viel Flüssigkeit im Terrineform.

Achtung!!! Vor dem Verzehr vollständig abkühlen lassen, da das Fett sonst noch flüssig ist und die Terrine nicht fest wird.

Mit kleinen in Essig eingelegten Zwiebeln und Cornichons genießen!

Et voilà! Die Terrine kann 3 bis 4 Tagen im Voraus zubereitet werden (im Kühlschrank lagern). Und ja! Man kann sie super einfrieren.

Ich wünsche euch Bon appétit ! 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