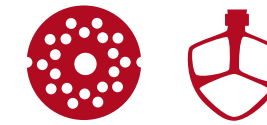




Kalbfleischterriner mit Pistazien



Zubereitungszeit: 20 Minuten, Kühlzeit: 2–12 Stunden, Backzeit: 1 Stunde

Für 8 Portionen

3 Wacholderbeeren	100 ml Cognac, Sherry oder Portwein
1 TL Kreuzkümmelsamen	Meersalz
6–8 schwarze Kardamomkapseln (innere Früchte)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 Pimentkörner	3 Eier (Größe L)
15–20 g getrocknete Kräuter der Provence	5 Stangen Frühlingslauch, geputzt und in Ringe geschnitten
1,1 kg mageres Kalbfleisch aus der Hüfte, Sehnen und Fett entfernt	Fett für die Form
1 rote Chilischote, entkernt und gewürfelt	5–6 Lorbeerblätter für die Deko (am besten frische)
50 g Pistazienkerne	
80 g Räucherschinken	1 Terrinenform
140 g fetter Speck, grob gewürfelt	

1 Gewürze und Kräuter in einen Mörser geben und fein zerreiben. **Fleisch** würfeln. Mit **Chili, Pistazien, Schinken, Speck, Cognac** bzw. **Sherry** oder **Portwein, Salz** und **Pfeffer** vermengen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten über Nacht.

2 Fleischwolfaufsatz im Kühlschrank durchkühlen lassen. Das Fleisch mit den Marinadezutaten, aber ohne die Flüssigkeit durch die **feine Scheibe** des Fleischwols drehen. Die Masse, **Eier** und **Frühlingslauch** mit dem **Flachrührer** vermengen. In eine **gefettete** Terrinenform geben und mit einigen **Lorbeerblättern** garnieren.

3 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Terrine darin 60 Minuten abgedeckt und dann weitere 10 Minuten offen garen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit restlichen **Lorbeerblättern** dekorieren.

Su Vössing



Die Kochbibel

Göttlich kochen
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)