

REHTERRINE AUS DEM LUNGAU

Zutaten:

- 60 dkg Rehschulter ausgelöst, 15 dkg durchzogener Speck gewürfelt,
- 10 dkg weisser Speck, dünn geschnitten, zum Auslegen der Form
- Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Tymian, Rosmarin
- 1/16 Portwein, 1 EL Dijon Senf, 1/16 Sauerrahm
- 2 Schalotten, wenig Butter zum Anschwitzen, 1 Knoblauchzehe, 2 Eier,
- 30 dkg griffiges Mehl

Vorbemerkung:

Ich bereite die Terrine am Vorabend zu, erstens habe ich dabei Ruhe und Muße, zweitens muss die Fleischspeise 12 Stunden ruhen und wird erst dann schnittfest.

Vorbereitung:

Für eine Kastenform suchen wir zunächst ein passendes Brett, das genau hineinpasst, denn die Terrine muss über Nacht beschwert werden. Ich nehme dazu 3 Weinflaschen und suche mir ein kühles, katzensicheres Kellereck, so dass die ganze Konstruktion in der Nacht nicht umfallen kann.

Weiters bereite ich ein Wasserbad für die Kastenform vor.

Zubereitung:

Das Rehfleisch muss 1,5 Stunden gekocht werden. Dies geschieht entweder in Salzwasser mit Knoblauchzehe, Wacholder und Lorbeer oder wir bereiten eine Wildsuppe mit Knochen und Gemüse, die später anderweitig verwendet werden kann.

Das Fleisch muss etwas auskühlen und wird dann fein faschiert, die Speckwürfel werden ebenfalls faschiert und in einer Küchenmaschine mit Teigrührer weiterverarbeitet. 2 Eier werden zugegeben mit Mehl, Senf, Gewürzen, Salz und Sauerrahm vermengt.

In der Zwischenzeit werden die fein gehackten Schalotten in Butter angeschwitzt, mit Portwein gelöscht, gesalzen und gepfeffert. Mit Suppe oder Kochwasser noch weiter einreduzieren.

Die Zwiebelmischung zur Fleischfarce geben und nochmals durchkneten.

Backrohr auf Mittelhitze 140°C vorheizen, Kastenform mit Alufolie und weissem Speck auslegen, die Farce vorsichtig einfüllen, glatt streichen, mit Speck und Folie abdecken.

Kastenform im Wasserbad ca. 70 min. backen.

Die Terrine wird im heißen Zustand eingeschwert und ruht über Nacht. In der Früh wird unsere Fleischspeise auf ein großes Schneidbrett gestützt, das Alu wird entfernt und mit Klarsichtfolie abgedeckt. Die Terrine wandert dann in den Kühlschrank und ist dort ca. 4 Tage haltbar.

Ich reiche dazu eine **Sauce Cumberland**: Ribislmarmelade und Preiselbeeren mit Orangensaft mixen, dazu kommen noch 1 EL Tomatenmark, Dijon Senf und dicker Balsamico.

Getränkeempfehlung: Gelber Muskateller aus Gamlitz/Südsteiermark

Guten Appetit wünscht Dr. Bernhard Jirikowski aus St. Andrä im Lungau