

Hasenterrine

Zutaten für 1 Terrinenform von

1 1/2 l Inhalt:

125 g Dörripflaumen, entsteint

4 Eßl. Cognac

1 Hasenrückenfilet (etwa 250 g)

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

30 g Butterschmalz

400 g beliebiges Hasenfleisch

250 g fetter Speck, ungesalzen

2 Eier

4 cl Portwein

75 g Crème double

Pastetengewürz

1 Eßl. flüssige Butter

Für Gäste

Bei 8 Portionen pro Portion
etwa:

1900 kJ/450 kcal

23 g Eiweiß · 33 g Fett

9 g Kohlenhydrate

- Einweichzeit: 12 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa
6 1/2 Stunden (davon 5 Stunden
Kühlzeit)

1. Die Pflaumen über Nacht in dem Cognac einweichen. Das Hasenrückenfilet mit einem Tuch abreiben, wenn nötig, häuten und längs mit einer tiefen Tasche versehen. Die Pflaumen abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen. Die Hälfte der Pflaumen in die Tasche schieben.

2. Das Filet mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Butterschmalz erhitzen, das Filet in etwa 10 Minuten darin braun braten. Abkühlen lassen.

3. Die Hälfte der übrigen Pflaumen grob hacken. Das Hasenfleisch mit dem Speck und den restlichen Pflaumen im Mixer pürieren. Die Masse mit den Pflaumen, der Einweichflüssigkeit, den Eiern, dem Portwein und der Crème double vermischen und mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz würzen.

4. Die Terrinenform mit der Butter einfetten. Die Hälfte der Pastetenmasse einfüllen. Das Filet darauflegen und mit der restlichen Masse bedecken.

5. Die Terrine zugedeckt in die mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens (Mitte) stellen und bei 120° (Gas Stufe 1/2) etwa 1 Stunde garen. Herausnehmen und erkalten lassen.