



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Choquete vom 17.10.2013 –B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Apérogebäck à la Rainerg

Amüse-Bouche: Wild-Terrine

Kalte Vorspeise: Kartoffelkuchem mit Lachstartar

Suppe: Grünerbsensuppe mit Olivenbängeli

Sorbet: Süsssauer-Kürbissorbet

Warme Vorspeise: Kross gebratener Zander auf Curry-Linsen

Hauptgang: Perlhuhnbrust auf Tomatenspätzle und grünen Bohnen

Dessert: Traum von Chili-Schokoladen mit Fruchtgarnitur

Wild-Terrine

(1 Terrine / Terrinenform 0.60lt / 30 x 6 x 6 cm = 30 x 1 cm Scheiben oder 60 x 0.5 cm Scheiben)

	g	Hirschnuss
100	g	fettes Schweinefleisch
100	g	frische Leber (Ente / Huhn)
1	dl	Rahm
1	Stk	Ei (klein)
0.5	dl	Cognac
100	g	Hirschentrecote oder-filet, oder Rehfilet
100	g	Roh / Parmaschinken
75	g	Herbsttrompeten (getrocknet)
1	stk	Schalotte (klein)
15	g	Pistazien
20	g	Gänseleberpaté
100	g	Bratspeck dünne schöne Scheiben (Menge muss an Terrinenformgrösse angepasst werden)
0.5	dll	Cognac

Fleisch durch den Fleischwolf / Ronic (feine Scheibe / Fleisch vorher anfrieren)

Ei trennen / Eiweiss schlagen

Cognac mit Eiweiss unter die Masse rühren

muss homogene Masse geben / kühl stellen (evtl. durch ein Sieb streichen / noch besser)

Entrcoted scharf anbraten und auskühlen lassen.

(muss vorher so zugeschnitten werden, dass es 30 x 1.5 x 1.5 cm gibt / Mitte der Terrine)

Filet mit dem Rohschinken einwickeln

Herbsttrompeten im warmen Wasser einweichen, abgiessen (trocken tupfen/ Haushaltspapier)

Schalotte ganz klein schneiden / in Pfanne anschwitzen / Pilze zugeben / leicht köcheln lassen / auskühlen lassen.

Pistazien halbieren

Gänseleberpaté in feine Würfel schneiden

Pilze, Pistazien, Gänseleber unter die Fleischmasse rühren

dünne schöne Scheiben (Menge muss an Terrinenformgrösse angepasst werden)

Terrinenform befeuchten / mit Frischhaltefolie auskleiden mit Bratspeck auskleiden, mit Fleischmasse halb befüllen

mit Filet in die Mitte der Form drücken mit Rest der Fleischmasse Form auffüllen

Terrinenform fest klopfen (um evtl. Luftblasen zu entfernen) mit restlichem Bratspeck belegen

Cognac über den Bratspeck in Form giessen; mit überstehende Plastikfolie schliessen Deckel auf Terrinenform

Terrine im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen im Wasserbad 45 Minuten garen

(Steamer: 90 Grad/100% Dampf/ 30Minuten)

danach fertige Terrine mindestens 1 Stunde bei

Küchentemperatur ruhen lassen und danach mindestens 1Tag, besser 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen in 1 cm dicke

Scheiben schneiden und anrichten

Beilagen: Sauce cumberland / Weinbirne / Sellerie-Salat mit Ruccola oder Apfel-Brunoise etc.