



WILDE SAU

Wildschwein-Terrine mit Walnüssen und Cranberries



Wildschwein-Terrine

Für 6 Personen

Erster Tag:

- 1 Wildschweinfilet
- 2 Schalotten, in feine Würfel schneiden
- 20 g Butterschmalz
- 6 Wacholderbeeren, etwas zerdrücken
- 3 Stiele Thymian, Blättchen abzupfen
- 4 cl Portwein
- 4 cl Gin aus dem Schwarzwald
- 50 g Cranberrys soft (z.B. von Seeberger)

Zweiter Tag:

- 200 g frischer Bauchspeck ohne Schwarte, kalt
- 500 g Wildschweinschulter, kalt
- 200 ml Sahne 30% Fett, sehr kalt
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Cayennepfeffer
- 4 Eiswürfel
- 50 g Walnüsse

Terrinen-Form mit Deckel,
ca. 8 x 18 cm groß – gut ausbuttern
Stück Pergamentpapier passend für die Form
Fettpfanne
Fleischwolf
elektrischer Universal-Zerkleinerer

So wird's gemacht

Erster Tag: Wildschweinfilet säubern. Filetkopf und Spitze abschneiden, so dass ein gleichmäßig dickes Filet entsteht. **Salzen** und **pfeffern**. **Butterschmalz** in Pfanne heiß werden lassen. Filet und Endstücke auf allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen. **Schalotten** in der Pfanne goldgelb andünsten. **Wacholder**, **Thymian** und **Cranberrys** dazugeben. Kurz angehen lassen und mit **Portwein** ablöschen. Etwas einköcheln. **Gin** dazugeben und aufkochen. Sud über den Filetstücken verteilen, abkühlen lassen, mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zweiter Tag: Speck in Stücke schneiden und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen, kalt stellen. **Schulterfleisch** in Stücke schneiden, ebenfalls durch den Wolf drehen. Hälfte des Hackfleisches in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen. Nun Speck und die andere Hälfte des Fleisches nach und nach im Mixer zu einer feinen Farce mixen. Diese zu dem kühl gestellten groben Hack geben und wieder kalt stellen.

Filet und Endstücke aus dem Kühlschrank holen. Fleisch von der Marinade befreien und Filetstück zur Seite stellen. Endstücke in 1 cm große Würfel schneiden und mit der gesamten abgeseihten Marinade unter die Farce geben. **Walnüsse** in einer Pfanne leicht anrösten, auskühlen lassen und in kleine Stücke hacken. **Eis** zerkleinern und mit den Walnüssen zur Farce geben. Alles gut salzen, pfeffern, mit **Muskatnuss** und **Cayennepfeffer** verfeinern. Masse gut vermengen und nach und nach die eiskalte **Sahne** unterheben. Abschmecken und im Kühlschrank etwas ziehen lassen. Nochmals abschmecken. Terrinenform zu 1/3 mit der Farce füllen. Mit nassem Löffel glatt streichen. Für das Filet mittig eine Kuhle formen. Filet hineinlegen. Restliche Farce darüber verteilen, mit nassem Löffel glatt streichen. Es sollten sich keine Luftblasen bilden. Pergament bebuttern und die gefettete Seite auf die Farce legen. Deckel auflegen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kalte Terrinenform in die Fettpfanne stellen und diese bis unter den Rand mit Wasser auffüllen. Nach 90 Minuten Form herausholen. Zum Auskühlen vorsichtig etwas öffnen. Nach dem Erkalten abdecken und in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Dazu passen süß-saure schwarze Nüsse, Quitten-Chutney und Feldsalat.