

Kaninchen-Terrine mit Wermut

(10 Portionen)

1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,2 kg, evtl. vom Fleischer entbeinen lassen)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Estragon

6 Esslöffel weißer Wermut

8 dünne Scheiben fetter grüner Speck

Farce:

1 Baguettebrötchen vom Vortag

300 g Schweinefilet

300 g Kalbfleisch aus der Schulter

150 g fetter Bauchspeck (Speck und Fleisch vom Fleischer durchdrehen lassen)

1 Eigelb

Kaninchen kalt abspülen, trocken tupfen und das Fleisch eventuell von den Knochen lösen. Fleisch in eine flache Schale legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Estragon zugeben und alles mit Wermut beträufeln. Abgedeckt drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Eine Terrinenform (Inhalt 1,2 l) mit den Speckscheiben auslegen (eine Scheibe zum Abdecken beiseite legen). Kaninchenfleisch und Estragon aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Das Fleisch außer den Filets, klein würfeln.

Für die Farce:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Durchgedrehtes Fleisch und Speck mit dem Eigelb, dem ausgedrückten Brötchen und der Kaninchenmarinade verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zuerst etwas Farce in die vorbereitete Form füllen. Anschließend eine Lage Kaninchenfleisch darauf streichen. Im Wechsel so weiterschichten, mit einer Lage Farce enden. Die Filets in die Mitte legen. Die Terrine mit einer Scheibe Speck ganz abdecken und in die Mitte der Speckscheibe ein Loch zum Abdampfen schneiden. Zwei Zweige Estragon auf den Speck legen. Form verschließen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°, Umluft 160°, Gas Stufe 2 eine Stunde 30 Minuten garen. Terrine herausnehmen, Deckel abnehmen und die Terrine mit einem Holzbrettchen und einer gefüllten Konservendose (max. 300°) beschweren. Abkühlen lassen.