

Geflügelleberterrine mit Kürbis-Marillen-Chutney

Die Geflügelleber mit Thymian, Tresterbrand, Eiswein und Pökelsalz mindestens 2 Stunden kalt marinieren. In der Zwischenzeit die Pilze säubern, in Würfel schneiden und in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Apfelwürfel ebenfalls in Butterschmalz kurz anbraten. Die Geflügelleber mit Eiern und dem Apfel gut pürieren, die geklärte Butter nach und nach in die Lebermasse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform mit dem Speck auskleiden und die Hälfte der Lebermasse einfüllen, dann die Pilzwürfel darauf verteilen und die restliche Masse einfüllen. Nun im Dampfgarer am Einstellrost bei 100 °C 45 – 50 Minuten garen (1). Die Terrine erkalten lassen und stürzen.

Für das Chutney:

250 g Muskatkürbis in Würfel schneiden, mit 250 g zerkleinerten frischen Marillen und 150 g getrockneten Marillen, ½ l trockenen Weißwein, Zitrone und Walnussöl in einer geschlossenen DG-Schale bei 100 °C dämpfen (2). Dann, falls nötig, überschüssige Flüssigkeit ableeren, im Cutter fein pürieren und eventuell mit Salz und Cayenne abschmecken.



Garzeiten

Einstellung
Garzeit

Dampfgarer

(1) Garen Fleisch 100 °C
40 – 50 Min.

(2) Garen Gemüse 100 °C

Weinempfehlung:

Um die üppige Terrine mit dem fruchtig-scharfen Chutney optimal zu begleiten, braucht es einen kraftvollen Wein mit reifer Frucht, wie z. B. eine Chardonnay-Auslese vom Weingut Ehn in Langenlois (A).

>> Zutaten für 8 Portionen

500 g Geflügelleber
1 Zweig frischer Thymian
4 cl Tresterbrand od. Cognac
4 cl Eiswein
10 g Pökelsalz

200 g Eierschwammerl (ersatzweise Champignons)
1 EL Butterschmalz
1 großer Apfel in Stücke geschnitten
3 Eier
500 g geklärte Butter
10 Scheiben sehr dünn geschnittener grüner Speck
Salz und Pfeffer

