Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Edelpilzsüpple & Rehterrine

Zutaten:

Für 8 Personen:

- 500 g Rehfleisch (z.B. aus der Keule)
- 100 g durchwachsener Speck
- 25 g Joghurt
- 4 El Weinbrand
- 75 g Zwiebeln
- Wer möchte: 25 g Walnüsse
- Wer möchte: 20 g getrocknete Weinbeeren
- 50 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 2 El Schmalz
- 2 Eier
- 1 Msp. Zimt
- Abrieb einer ½ Biozitrone oder Orange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 El Rosmarin, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- Extra: eine große Terrinenform/Brotform/Kuchenform
- Ca. 20-25 sehr dünn geschnittene Speckscheiben zum Auslegen der Form

Für die Suppe:

- 400 g Steinpilze
- 300 g Pfifferlinge
- 200 g Champignons
- 3 kleine Kartoffeln
- 1 Liter Pilzfond oder Wildbrühe
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen

- Salz & schwarzer Pfeffer
- 125 g Crème fraîche
- Nach Belieben: geschnittene Petersilie

Zubereitung

Für die Terrine das Rehfleisch in grobe Stücke schneiden. Mit Nelken, Pfefferkörnern, 5 Wacholderbeeren, Lorbeer, Zimt, Piment, Zitronenabrieb und Weinbrand 60 Minuten marinieren. Danach die Wachholderbeeren, Piment, Lorbeer und Pfefferkörner entfernen. Lammfleisch im Gefrierschrank für ca 1 Stunde anfrieren. Inzwischen Zwiebeln pellen und fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Zwiebeln mit Schmalz und Rosmarin 3 Minuten anbraten.
Das Rehfleisch mit den Speckwürfeln und der Zwiebelmischung durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Anschließend durch die feine Scheibe drehen. Mit Brotbröseln, Walnüssen, Weinbeeren, 25 g Joghurt und zwei Eiern mischen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in eine mit Speck ausgekleidete Terrinenform füllen.

Tipp: Die Form sollte (vorher) zusätzlich mit Klarsichtfolie ausgelegt werden.

Im Dampfgarer 90 Minuten bei 90°C garen. Heraus nehmen und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. Am besten über Nacht. Vor dem Servieren in 1-2 cm breite Scheiben schneiden.

Für die Suppe die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und würfeln.
Nun Pilze, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Öl 2 Minuten rührend anbraten. Salz, Pfeffer und Brühe dazugeben. Den Topfdeckel aufsetzen und 25 Minuten kochen.
Nach 25 Minuten die Crème fraîche hinzugeben und alles pürieren.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und in Tassen servieren. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt ein herbstlicher Salat mit Feigensendressing. Ich habe noch Frischkäsekugeln dazu gereicht, die in Kräuter gewälzt wurden.