

## Rehterrine mit Nüssen & Beeren



### Zutaten:

- 400 g Rehfleisch (z.B. aus der Keule)
- 200 g Rehfilets als Einlage
- 150 g Geflügeleber (davon 50 g als Einlage)
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 20-25 Rückenspeck, in dünnen Scheiben (zum Auslegen der Form)
- 150 g Schmand
- 100 g Zwiebelwürfel
- 50 g Semmelbrösel
- 40 g Nüsse (z.B. Haselnüsse)
- 40 g Beeren, getrocknet
- 2 EL Schmalz
- 3 Eigelbe
- 30 g Birnengeist
- 1 cm Ingwer, gerieben
- Abrieb einer ½ Biozitrone
- 12 g Wildgewürz, gemahlen
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Senfkörner
- Extra: eine Brotform (zusätzlich Plastikfolie)



### Zubereitung

Das Rehfleisch und 100 g Leber in 2 cm große Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mit Wildgewürz, Ingwer, Zitronenabrieb und Birnengeist mindestens 6 Stunden marinieren (besser über Nacht). Anschließend alles im Gefrierschrank für 45 Minuten anfrieren.

Die Zwiebel- und Speckwürfel in einer Pfanne mit Butter 3 Minuten rührend anbraten, dann abkühlen lassen.

Die Rehfilets salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten 30 Sekunden scharf anbraten. Filets herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Das Rehfleisch, die Leber, die Zwiebel- & Speckwürfel durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Anschließend durch die feine Scheibe drehen.

Mit Brotbröseln, Nüssen, getrockneten Beeren, Senfkörnern, Schmand und Eigelben mischen. Salzen und pfeffern.

Zwei Lagen Klarsichtfolie auf einer Arbeitsplatte auslegen. Darauf die Speckscheiben übereinander liegend zu einem Rechteck auslegen. Nun die Klarsichtfolie mit der Speckmatte in eine Brotform legen.

Die Hälfte der Rehmasse (Farce) in die Form geben und glattstreichen.

Die Rehfilets mittig auf die Masse legen. Mit der restlichen Farce bedecken.

Die überhängenden Speckstreifen darüber klappen. Mit Folie bedecken.

Rehfilets mittig auf die Farce legen und leicht eindrücken, restliche Farce darauf geben und mit dem Speck abdecken.

Eine Auflaufform 1/3 hoch mit heißem Wasser füllen. Brotform ins heiße Wasser stellen.

Alles im Ofen bei 90°C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden garen. (Tipp: Kerntemperatur 70°C).

Herausnehmen und Brotform aus dem Wasser nehmen. Die Oberfläche der Terrine mit einem Gewicht beschweren. Nun abkühlen lassen.

Die Terrine im Kühlschrank 24 Stunden stehen lassen (besser 2 Tage)

Vor dem Servieren in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Tipp: Mit Brot und Wildpreiselbeeren servieren.