

# Wildterrinen / Wild Pasteten

Kochkurs mit Robert Haupt

13. / 22. Februar 2017

## Wild Terrine

**Zutaten:** 0,500 gr. Wildfleisch (Reh o/ Hirsch 0/ Gams)  
0,350 gr. Schweinefleisch  
0,350 gr. frische Hühnerleber oder Schweinsleber  
1,5 dl. Cognac  
1,5 dl. Porto rot  
0,150 gr geschälte Schalotten  
0,020 gr. Knoblauchzehen  
0,200 gr. geschälte Äpfel  
0,350 gr. Spickspeck für Farce  
0,500 gr. Spickspeck in dünne Tranchen für Formen  
1 dl. brauner Kalbsfond  
0,050 gr. Champignons  
0,040 gr. Pistazien  
0,040 gr. Sultaninen  
0,002 gr. Pastetengewürz  
0,002 gr. Pfeffer gemahlen  
0,014 gr. Pökelsalz (Nitritsalz)  
0,018 gr. Salz  
2 Stk. Eigelb  
1 dl. Rahm

**Zubereitung:** das Wild- und Schweinefleisch in Ragoutstücke schneiden und mit Pastetengewürz, Nitritsalz und je der Hälfte Cognac und Porto 24 Std. marinieren.

Am anderen Tag in etwas Erdnussoel kräftig anbraten, geschnittene Schalotten, Knoblauch, Champignons und Äpfel beifügen, etwas mitdünsten. Restliche Marinade vom Fleisch

und Kalbsfond beifügen und ca. eine halbe Stunde auf kleinem Feuer dünsten, dann das Ganze kühl stellen

Die Leber in etwas Oel scharf anbraten, sie muss innen noch blutig sein. Ebenfalls kühlstellen.

Wenn alles gut durchgekühlt ist zusammen mit dem Speck mit einer 5mm Lochscheibe durch den Wolf drehen.

Restlicher Cognac, Porto, Pistazien, Sultaninen, Pfeffer, Salz, Eigelb und Rahm beifügen und alles sehr gut miteinander mischen. Abschmecken.

In vorbereitete, mit Speck ausgelegte Terrinenformen satt einfüllen und mit Speck abschliessen.

Im Ofen im Wasserbad 40 – 60 Minuten garen – Wichtig: die Kerntemperatur soll max. 85°C betragen. Auskühlen lassen und leicht pressen.

## Wildspastete

### Zutaten:

0,500 gr Wildfleisch  
0,200 gr. Schweinefleisch von der Laffe  
0,200 gr. Kalbfleisch von der Laffe  
0,200 gr. Kalbsleber  
0,300 gr. Spickspeck  
0.500 gr. Spickspeck in dünne Scheiben zu auslegen  
2 Stk. Aepfel geschält  
0,100 gr. Schalotten geschält  
0,050 gr. Butter  
1 dl. brauner Kalbsfond  
0,050 gr. Madère  
0,050 gr. Porto  
0,050 gr. Cognac  
3 dl. Rahm  
0,003 gr. Pastetengewürz  
0,010 gr. Nitritsalz  
0,015 gr. Salz  
0,002 gr. Pfeffer schwarz  
0,050 gr. Pistazien  
0,120 gr. Würfel von Rehfleisch  
0,040 gr. Grob gehackte Trüffel  
0,100 gr. Würfel von Spickspeck  
0,150 gr. Rehfilet oder Rücken in fingerdicke Streifen

### Zubereitung:

das Fleisch mit dem Pastetengewürz, Nitritsalz und der Hälfte der Spirituosen 24 Stunden marinieren.

Am anderen Tag in Butter gleichmässig anbraten, Schalotten und Aepfel beifügen und etwas mitdünsten, mit der restlichen Marinade und dem Kalbsfond ablöschen und langsam simmern lassen bis der Fond sirupartig eingedickt ist. Kühl stellen.

Die Kalbsleberwürfel kurz scharf anbraten, dass sie innen noch blutig sind - kühl stellen.

Wenn alles gut durchgekühlt, ist zusammen mit dem Speck, durch die feinste Scheibe (1mm) des Fleischwolfs drehen.

Alle restlichen Zutaten gut unter die Masse mischen und abschmecken.

Die Pastenformen zuerst mit dem Teig, dann mit dem Spickspeck auslegen und zur Hälfte mit der Fleischmasse gleichmässig füllen, das kurz angebratene Rehfilet in die Mitte legen und die restliche Masse darüber geben.

Mit dem Teig verschliessen und je nach Grösse der Form 2-3 Dampfächer ausstechen. Die Pastete verzieren und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und in die Löcher aus Alufolie oder Pergamentpapier Kamine stecken damit austretender Fleischsaft nicht über die Pastete läuft.

Die Pastete im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15 Minuten anbacken und bei 160°C fertigbacken.

Die Pastete ist fertig, wenn der Fleischsaft in den Löchern klar ist. Auskühlen lassen und mit Madère/Portogèlée auffüllen.

## **Pasteten Teig**

### **Zutaten:**

1 kg. Weissmehl  
3 Stk.Eier  
0,350 gr. Schweineschmalz  
3-4 dl .lauwarmes Wasser  
0,020 gr. Salz

### **Zubereitung:**

Mehl zu einem Kranz formen, in die Mitte die Eier,den Schweineschmalz, das Salz und das Wasser – zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten und 2 Stunden kühl gestellt, ruhen lassen.