



## WILDERRINE MIT MADEIRAGELEE

*Terrinen lassen sich wunderbar vorbereiten – und Sie wissen, was drin ist. Wild und Leber sind sehr eisenreich: Das verbessert die Sauerstoffversorgung des Körpers.*

-----  
 FÜR 2 KASTENFORMEN À 30 CM (jeweils 14 Portionen)

**1 kg Wildbret ohne Knochen**  
 (z. B. Hirsch, Reh oder Wildschwein)  
**300 g Möhren (oder Hokkaido-Kürbis)**  
**1–2 EL Rapsöl**  
**250 ml Rotwein**  
**Salz, Pfeffer**  
**1 Bund Thymian**  
**3 Lorbeerblätter**  
**2 Stiele Salbei**  
**4 EL Rotweinessig**  
**50 g altbackenes Brot**  
**250 g frischer, fetter Speck**  
**250 g durchwachsener Speck**  
**300 g Kalbsleber**  
**2–3 Schalotten**  
**1 Ei**  
**1 EL grüne Pfefferkörner**  
 je ½ TL Muskatnuss, Nelken und Piment  
**1 EL Apfelkraut**  
**6 Blatt Gelatine**  
**200 ml Madeira**  
**Sojasauce**

- 
1. Vom Wild die schönsten Stücke – etwa 300 g – in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Möhren schälen, in etwas kleinere Würfel schneiden und im Öl andünsten. Mit dem Wein ablöschen, Kräuter und Essig zugeben und etwa 10 Min. pochieren. Abkühlen lassen, dann die Fleischwürfel zugeben und mindestens 10 Std. ziehen lassen.
  2. Kräuter aus der Marinade fischen, Flüssigkeit abgießen und über das Brot geben.
  3. Das übrige Fleisch mit einem scharfen Messer klein schneiden. Thymian und Salbei vom Zweig streifen, Lorbeer entstielen. Diese Gewürze mit dem klein geschnittenen Fleisch, beiden Sorten Speck,

Leber, geschälten Schalotten und Brot mit Marinade zweimal durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit den übrigen Gewürzen, dem grünen Pfeffer, dem Ei sowie Möhren- und Fleischwürfeln verrühren. 30 Min. ziehen lassen, dann abschmecken.

**4.** Zwei Kastenformen mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen, mehrfach aufstoßen, damit alle Luftblasen entweichen. Mit Backpapier abdecken und in ein Backblech mit Wasser setzen.

**5.** Den Backofen auf 170 Grad vorheizen, dann die Terrinen darin 70 – 75 Min. garen. Herausnehmen, Jus abgießen und dabei auffangen. Die Terrine mit einem Brettchen und Gewichten beschweren und völlig erkalten lassen.

**6.** Gelatine einweichen. Jus mit einem Fettrenner entfetten (siehe unten), durch ein Mulltuch seihen, mit Madeira und Wasser auf 500 ml auffüllen. Tropfnasse Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, Jus löffelweise zugeben, auf die Terrine gießen, kalt stellen. Nach 24 Std. anschneiden.

 1 Std. + Marinieren und Gelieren

 Pro Stück 222 kcal, 18 g F, 3 g Kh, 11 g E

**Info:** Zum Entfetten ist ein Fettrenner ideal. Sie bekommen ihn im Haushaltwarengeschäft. Er sieht aus wie eine gewöhnliche Kanne, nur der Ausguss sitzt etwas tiefer. Grund: Fett schwimmt oben. Der unten befindliche Bratensaft kann so ohne Fett abgegossen werden.

**Vorrat:** Die Terrinen halten sich gut gekühlt 1 Woche. Sie können sie auch einfrieren, dann aber ohne Madeira-gelee, weil sich Gelatine durch das Einfrieren in ihrer Konsistenz ändert. Das Gelee erst nach dem Auftauen mit dem ebenfalls eingefrorenen Jus zubereiten.

**Tip:** Die Pflaumen-Cumberland-Sauce von Seite 184 passt hervorragend zur Wildterrine.