Ententerrine mit Pistazien

Dieses Rezept ist etwas zeitaufwendiger, dafür sind die Gäste mehr als begeistert: Ententerrine mit Pistazien, hier mit Feigen und Rucola angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,4 h

Zutaten

700 g	Entenbrustfilets
250 ml	Schlagobers
50 ml	Portwein
0.5 Bündel	Thymian
50 g	Pistazienkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 g	Speck
1 Flasche	Cumberland-Sauce

Zubereitung

1. Für die Ententerrine mit Pistazien zuerst das Entenbrustfilet vorsichtig trocken tupfen. Ein Viertel des Fleischs in feine Würfel schneiden und zur Seite legen, den Rest in grobe Würfel schneiden. Das grob gewürfelte Filet in den Mixer geben, kaltes Schlagobers und Portwein zufügen und alles fein pürieren. Die Masse in eine große Schüssel umfüllen.

2. Thymian waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken, unter die Fleischmasse heben. Pistazien und fein gewürfeltes Entenfilet ebenfalls unterheben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Das Backrohr vorheizen: Ober-/Unterhitze 180 Grad. Dann Wasser in die die Fettpfanne des Ofens füllen. Eine Kastenform mit den Speckscheiben auslegen. Die Scheiben so hineinlegen, dass sie ein gutes Stück über den Rand hängen. Die Fleischmasse in die Form füllen und glattstreichen.

4. Die Fleischmasse mit dem heraushängenden Speck bedecken. Die Backform verschließen oder mit Alufolie abdecken. In das Wasserbad stellen und eine Stunde backen. Herausnehmen und eine Nacht komplett auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Tipp

Die Ententerrine mit Pistazien eignet sich gut als Vorspeise. Dazu passt frisches Baguette oder eine Salatbeilage auf dem Teller.