



Rehterrine

140 g Rehfleisch
140 g Schweinefleisch
160 g grüner Speck
5 Wacholderbeeren
8 cl Portwein
2 Eier
Salz, Pfeffer

300 g Rehrücken (über Nacht in 4 cl Portwein mariniert)
30 g geschälte Pistazien
50 g gekochter Schinken
grüner Speck in Scheiben
(zum Auslegen der Form und Einwickeln des Rehrückens)

Das Fleisch von Sehnen befreien, mit den Wacholderbeeren wölfen.
Die Eier, Gewürze und den Rest des Portweins zugeben und kräftig durchkneten. 3 El zur Seite stellen.
Die Pistazien und den gekochten Schinken unterrühren.

Die Terrinenform mit Speckscheiben auslegen. Etwa 1/3 der Masse einfüllen. Den Rehrücken ganz kurz von allen Seiten scharf anbraten. Auskühlen lassen. Speckscheiben in der Größe des Rückens auslegen. Mit den 3 El zur Seite gestellten Masse einstreichen, und den Rücken darin einrollen.
Den eingewickelten Rücken in die Terrinenform legen, andrücken. Mit dem Rest der Masse auffüllen und wieder fest drücken.
Die Oberseite der Terrine auch mit einer Speckscheibe abdecken.

Nun decken Sie die Terrine ab und pochieren Sie im Wasserbad bei 160 Grad ca. 60 Minuten.
Abkühlen lassen und kalt servieren.
Als Saucen eignen sich; Apfel-Quitten-Soße oder Preiselbeersahne.

