



Leberterriner mit Morcheln an Pflaumensauce (Lammleber)

Die Leber vom Lamm ist vielleicht noch etwas zarter als die Kalbsleber. Die Terrine wird damit bestimmt von sehr feiner Konsistenz. Sie ist eher kräftiger im Geschmack als Kalbsleber, sie schmeckt aber gar nicht "böckelig", wie das oft vorurteilend behauptet wird.

Ein Speckmantel und eine mit Morcheln gespickte Füllung geben der Terrine zusätzlich Geschmack und Raffinesse.

Die Sauce der klassischen Sauce Cumberland ähnlich. Anstelle der Orangen ist sie mit Pflaumengelee zubereitet. Geeignet wären auch Gelees von Beeren (z.B. Johannisbeere). Die Gelees sollten eher etwas säuerlich sein. Dazu etwas Zwiebel, grüne Pfefferkörner, Rotwein, Sojasauce, Cognac, Senf und Zitrone. Da gibt eine dichte, sehr aromatische Sauce, die ausgezeichnet zur Leberterriner passt.

Zutaten

300g	Lammleber
30g	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
5cl	weisser Portwein
3cl	Cognac
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
1/2Tl	Majoran getrocknet
1/2Tl	Paprika mild
1/4Tl	Ingwer
2Msp	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
20g	Tafelbutter
1	Eiweiss

8g Morcheln getrocknet
10g Tafelbutter
Salz und Pfeffer
1 Schuss Cognac

5 Tranchen Bratspeck

Sauce:

20g Zwiebel
10 grüne Pfefferkörner
1dl Rotwein
2-3El Pflaumengelee (nicht zu süß)
1Tl Dijon-Senf
2Tl Sojasauce
1Tl Zitronensaft
2cl Cognac
1-2 Prisen Zucker
1/2Tl Maizena express (eventuell)

Zubereitung

Morcheln 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Leber enthäuten und zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Portionenweise in Bratbutter 1 Minute heiss anbraten, dabei einmal wenden. Die Leber darf nicht durchgebraten werden, durch das kurze Braten gewinnt die Leber viel an Geschmack. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. In 10g Tafelbutter glasig dünsten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, 3El vom Morchel-Einweichwasser zugeben. Lorbeerblätter und Nelken zugeben, mit Majoran, Ingwer, Muskatnuss und wenig Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Auskühlen lassen und die Nelken und Lorbeerblätter herausfischen. Zu der Leber geben und vermischen. Für 25 Minuten ins Gefrierfach stellen (Damit die Farce beim Pürieren cremig bleibt).

Morcheln leicht ausdrücken. halbieren und zu kleinen Stücken schneiden. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Pilz andünsten und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Leber in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Morcheln und das Eiweiss unter die Farce mischen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Ein Terrinenform ausbuttern und mit den Specktranchen auslegen. Farce einfüllen und die Enden der Specktranchen darüberklappen.

Terrine mit Alufolie abdecken, in ein Wasserbad stellen und 50 Minuten im Ofen garen.

Terrine abgedeckt auskühlen lassen und 4 Stunden oder besser über Nacht im

Kühlschrank lagern.

Sauce:

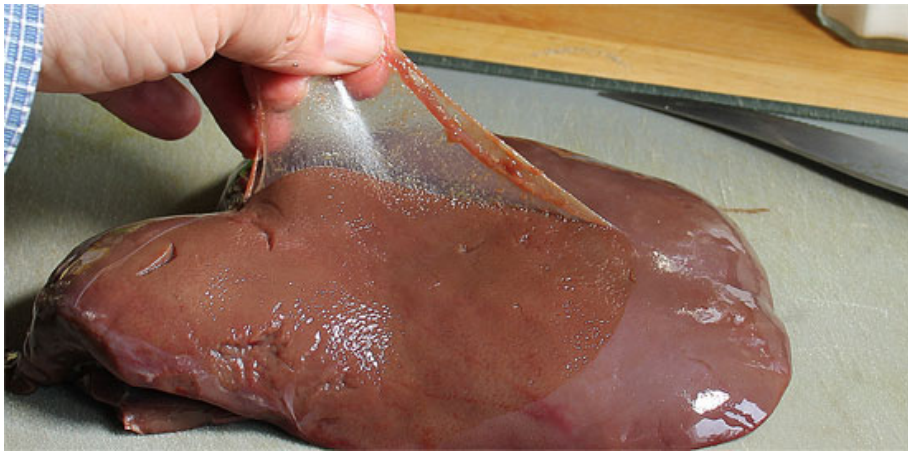
Zwiebel hacken und die Pfefferkörner leicht zerstoßen. Zusammen dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Rotwein dazugießen aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Wein absieben und zurück ins Pfännchen geben. Pflaumengelee und Senf zugeben, mit einem Schwingbesen gut verrühren. Sojasauce, Zitronensaft und Cognac zugeben. Sauce einköcheln lassen bis sie eine sirupartige Konsistenz annimmt. Mit Zucker und etwas Cognac abschmecken. Maizena express einrühren und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Maizena wird die Sauce geleeartig, das kann nach Belieben auch weggelassen werden. Auskühlen lassen.

Anrichten:

Terrine kurz in ein heisses Wasserbad stellen, damit sie sich besser aus der Form kippen lässt. Zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten, die Sauce ev. leicht anwärmen, damit sie schön fließt und um die Terrine nappieren. Dazu passt leicht angetoastetes Brot sehr gut.













Sauce





