

Terrine aus Feiertagsresten

Von fast allen Feiertagen hat man Braten und Gemüse übrig. Oft reicht es nicht mehr für eine komplette Mahlzeit, deshalb wird es zu einer kalten Terrine verarbeitet.

Hier ein Grundrezept:

Zutaten:

1 l Fleischbrühe

Weißer oder roter Balsamico-Essig, nach Geschmack

Pfeffer, Salz, etwas Zucker

Gelatine

Fleisch der Festtage, ebenso Gemüse

Bei unserem heutigem Rezept wurde ein „Rest“ einer Wildschweinkeule verarbeitet.

Zubereitung:

Eine Kastenform mit Folie auslegen. Das Fleisch kleinschneiden. In der Zwischenzeit die Fleischbrühe erhitzen, Gelatine einweichen und in die warme Brühe geben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico nach persönlichem Geschmack abschmecken. Ist die Flüssigkeit zu sauer, etwas Zucker hinzugeben.

Einen Spiegel in die Kastenform gießen, Fleisch hineingeben und in den Kühlschrank stellen. Kurz bevor die Masse hart wird, erneut Flüssigkeit hinzugeben, Gemüse hineingeben und wieder kalt stellen. So wird Schicht für Schicht aufgebaut.

Sollte es zügig gehen müssen, dürfen die Zutaten gern gemischt und auf einmal in die Form gegeben werden.

Berliner Kartoffelcremesuppe

Zutaten (für 10 Personen):

500 g geräucherter Bauchspeck

2 kg Kartoffeln

4 mittelgroße Zwiebeln

1 Bund Liebstöckel

2 l Fleischbrühe

250 g Möhren, Lauch, Sellerie

0,5 l Sahne

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck würfeln. Gesäuberte Kartoffeln und die Zwiebeln würfeln. Den Liebstöckel grob hacken. Die Stiele aufheben und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Speckschwarte im Topf ausbraten. Speckwürfel zugeben und mit anbraten. Kartoffel- und Zwiebelwürfel in den Topf geben und alles gut miteinander verrühren. Mit Fleischbrühe auffüllen und die zusammengebundenen Liebstöckelstiele dazugeben. Aufkochen und dann bei geringer Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten langsam kochen lassen.

Inzwischen das geputzte Gemüse in Stücke schneiden. Schwarte und Majoranbund aus der Brühe fischen und das Gemüse hineingeben. Auf aufgeschalteter Kochplatte noch 10 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln und das fast rohe Gemüse in ein Sieb gießen. Die Brühe in einer Schüssel auffangen und wieder in den Topf zurückgeben.

Speck, Kartoffeln und Gemüse durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen und diese Masse mit der Brühe mischen. Sahne zugeben und unter Rühren alles aufkochen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nur sehr wenig Salz zugeben, da das Gericht durch den Räucherspeck schon recht gut gewürzt ist. Die fertig zubereitete Suppe in Teller oder rustikale Suppentassen geben. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Dreifarbige Mousse

Zutaten (für 12 Personen):

200 g Dunkle Schokolade, 3 St Eigelb (für die dunkle Mousse), 300 ml Schlagsahne (für die dunkle Schicht), 1 Päckchen Vanillezucker (für die dunkle Schicht),

200 g Milkschokolade, 1 Päckchen Vanillezucker (für die helle Schicht), 3 St Eigelb, 4 Essl. Alkohol, 2 Scheiben Gelatine,

100 g weiße Schokolade, 3 Essl Wasser, 150 ml Schlagsahne, 3 Scheiben Gelatine, 4 Essl Alkohol, 2 St Eier

Zubereitung:

Als erstes die verschiedenen Schokoladen getrennt zerkleinern, am besten hacken. Für die dunkle Mousse dann die dunkle Schokolade in einem Pfännchen auf den Herd stellen und bei minimaler Temperatur schmelzen. Auskühlen, aber noch nicht fest werden lassen.

Anschließend Eigelb in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad, es darf nicht siedend, zu einer festen Creme verrühren. In ein kaltes Wasserbad stellen und rühren, bis die Creme ausgekühlt ist. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Erst das Eigelb dann die Schokolade zufügen und sorgfältig vermischen. Sofort in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Kuchenform füllen und in den Kühlschrank stellen.

Milkschokolade-Mousse auf die gleiche Weise herstellen. Dann den Grand Marnier aufkochen, das Pfännchen vom Feuer ziehen und das ausgedrückte Gelatineblatt zufügen. Sofort unter die Schokoladencreme rühren. Auf die dunkle Mousse in der Kuchenform geben. Wieder zurück in den Kühlschrank stellen.

Weißer Schokolade mit dem Wasser bei schwacher Hitze schmelzen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen und ausdrücken. Anschließend in Wodka auflösen und gut mit der Creme verrühren. Eier steif schlagen und unter die Creme ziehen. Auf das Milkschokoladen-Mousse geben und das Ganze ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren die Schokoladenglasur nach Anweisung zubereiten. In eine kleine Plastiktüte füllen und die Spitze wegschneiden (nicht zu viel). Mousse in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Glasur über die Moussescheiben spritzen.