

# Lachsterrine mit Frischkäse und Kräutern

---

## Zutaten - für 8 Personen:

250 g Lachs, geräuchert, 1 Zitrone, 250 g saure Sahne, 500 g Frischkäse, 2 EL Meerrettich (Sahnemeerrettich), Pfeffer, aus der Mühle, Salz, 10 Blatt Gelatine, weiße, 200 ml Milch, Kräuter der Saison oder tiefgefrorene Kräutermischung

## Zubereitung:

Die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. Dann saure Sahne, Frischkäse und die Hälfte der Milch mit dem Mixer vermengen. Zitrone auspressen und den Saft hinzufügen. Dabei ständigiterrühren. Den Meerrettich unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter dazugeben, nochmals abschmecken.

Die restliche Milch unter Rühren leicht erwärmen, die Gelatineblätter auspressen und in die Milch geben. Mit einem Schneebesen verrühren bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Milch zu der Masse geben und untermixen. Eine Kastenform mit Folie auskleiden mit einer Schicht Lachs den Boden bedecken. Dabei eventuell den Lachs in Form schneiden. Die Masse nochmals schaumig rühren und einen Teil in die Form gießen. In den Kühlschrank stellen bis die Masse anzieht, dann die nächste Lachsschicht auflegen. Darauf wieder die schaumige Masse gießen und erneut in den Kühlschrank stellen.

So wird Schicht um Schicht aufgebaut bis entweder die Form gefüllt oder Lachs bzw. Masse ausgegangen sind.

Die Masse nach Erkalten auf ein Brett stürzen, Folie entfernen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden

# Wildschweinkeule mit Ingwer-Honig-Sauce

---

Für 8 Portionen

## Zutaten (für 8 Personen):

1 Wildschweinkeule (3,25 kg, vom Schlachter den Schlußknochen auslösen und die Haxe zerkleinern lassen), 2 Rosmarinzwige, 2 TL Wacholderbeeren, 2 Kardamomkapseln, 100 g frische Ingwerwurzel, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer, 4 EL mittelscharfer Senf, 2 EL Öl, 1 Bund Suppengrün; 200 g fetter Räucherspeck (in großen dünnen Scheiben), 4 Lorbeerblätter, Salz, 3/8 l kräftiger Rotwein, 40 g Mehl, 60 g Butter, 3 EL Tannenhonig

## Zubereitung:

Die Wildschweinkeule häuten, überschüssiges Fett abschneiden. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Keule auf der runden Seite mehrfach einstechen und die Hälfte der Nadeln in die Einstiche stecken. Restliche Rosmarinnadeln, Wacholderbeeren und die aus den Kapseln gelösten Kardamomkörner im Mixer zerkleinern. Ingwer schälen, reiben und den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel drücken. Zum Reiben die Seite der Küchenreibe benutzen, an der so kleine Spitzen vorstehen, wie bei einer Muskatreibe. Das Ingwermus sieht ziemlich unsaftig aus, beim Auspressen im Tuch kommen aber erstaunliche Mengen zusammen.

Die Zitrone dünn abreiben und auspressen. Zitronensaft und -schale, die Hälfte des Ingwersaftes, Thymian, Pfeffer, Senf, Öl und Gewürzmischung zu einer Paste verrühren.

Die Keule mit der Paste einreiben, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht durchziehen lassen. (Ich habe sie in einen Müllbeutel gepackt, da kann man ggf. auch noch mal wenden)

Das Suppengrün putzen und grob würfeln. Die Hälfte der Speckscheiben auf die Saftpfanne legen. Keule mit der runden Seite nach unten darauf plazieren. Suppengrünwürfel und Lorbeerblätter rundherum verteilen. Knochen und Haxe dazugeben. Keule salzen und mit den restlichen Speckscheiben bedecken.

Die Keule im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten braten. Nach 30 Minuten die Hitze auf 200 Grad zurückschalten, den Rotwein dazugießen, die Keule 1 weitere Stunde garen. Nach und nach 1/4 l Wasser dazugießen und die Keule hin und wieder mit Bratenfond beschöpfen.

Die Keule herausnehmen und in Alufolie gewickelt ruhenlassen.

Die Saftpfanne in den auf 250 Grad hochgeschalteten Backofen schieben und den Pfanneninhalt kräftig bräunen, zwischendurch gut umrühren. 1/4 l Wasser dazugießen und alle Röststoffe mit einem Pinsel lösen. Alles durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten.

Mehl und Butter verkneten. Den restlichen Ingwersaft und Honig in den kochenden Bratenfond rühren. Die Mehlbutter dazugeben, nochmals aufkochen lassen, nachwürzen.

Die Keule aufschneiden, mit der Sauce servieren.

Statt in der Saftpfanne kann man das Ganze auch in einem entsprechend großem Bräter machen. Statt Honig und Ingwersaft in die Soße zu geben kann man die Keule in den letzten 45 Min. auch immer wieder mit der Mischung bepinseln.

Die Garzeit keinesfalls verlängern! Die Keule ist gut durch, was man bei dem Riesenstück Fleisch erst gar nicht vermuten würde. Soll die Keule noch längere Zeit warm gehalten werden, Garzeit ggf. um 10 – 15 Min. verkürzen.

# Syllabub

---

Syllabub ist ein Dessert aus dem Barock, das bis heute unverändert hergestellt wird. Da wir dieses Jahr 300 Jahre Personalunion haben – ein Welfe auf dem englischen Thron, König Georg I., - kochen wir es zum Jahresabschluss nach.

**Zutaten**(für 8 Personen):

200 ml trockenen Weißwein; 4 Essl. trockenen Sherry; 2 ungespritzte Zitronen; 120 g Zucker; 600 ml Sahne; Muskatnuss

**Zubereitung:**

Von der Zitrone die Schale als dünne Spirale abschälen, den Saft auspressen.

Wein, Sherry, Zitronensaft und die Zitronenschale einige Stunden ziehen lassen. Dann den Zucker darin auflösen, Muskatnuss dazu reiben und von Hand die Sahne einschlagen, bis eine lockere Creme entstanden ist.

Der Syllabub wird nicht ganz so steif, wie Schlagsahne, aber fast. Und er ist auch gut einen Tag im Kühlschrank haltbar, ohne seine Konsistenz zu verändern.

Erstaunlich dabei ist, dass die Sahne trotz der vielen Säure nicht gerinnt, wenn man sie vorsichtig von Hand unterschlägt. Es ist wichtig, die Sahne von Hand einzuschlagen und den Punkt zu finden, an dem man aufhören muss. Anderenfalls trennt sich die Masse und man hat kleine Butterstückchen, die im Wein schwimmen. Das gelingt mit einem elektrischen Rührgerät praktisch nicht.