

# Confiture de Vivre



provenzalische Terrine

32

Zutaten für eine Terrinenform von 1 Liter:

- 500 g mageres Schweinefleisch
- 100 g frischer Schweinebauch ohne Schwarte
- 100 g Rinderleber
- 50 g fetter Speck
- 1 Bouquet garni und ein Bund Thymian extra
- 1 handvoll getrocknete Steinpilze
- 1 rote Paprikaschote
- 1 handvoll schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Eier
- Olivenöl, 50 ml trockener Rotwein, 30 ml Vin Doux naturel
- Salz, Pfeffer

Das Fleisch und die Leber beim Fleischer durch den Fleischwolf lassen oder mit dem eigen Fleischwolf zerkleinern (dann braucht man Eiswürfel zu Kühlung) und in eine Schüssel geben. Die Steinpilze in Wasser einweichen, die Paprikaschote im Ofen backen, um die Schale abzulösen (Umluft 230°). Die Oliven klein schneiden, die Zitrone waschen, danach die Schale abreiben und beiseite stellen. Den Thymian und den Knoblauch fein hacken.

Nun den Rotwein, den Vin Doux, Thymian und Knoblauch zum Fleisch geben. Alles gut vermengen und ca. 6 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.

Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und klein schneiden, die Paprika häuten und in kleine Stücke schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Steinpilze, Oliven und Paprika zur Farce geben, 2 Eier untermengen und den Zitronenabrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Terrinenform damit Befüllen. Mit dem Löffelrücken die Farce glatt streichen. Wer möchte kann die Terrine zusätzlich mit Speck belegen.

Ein Bouquet garni obenauf legen.

Den Ofen vorheizen. Die Terrine im Ofen bei 130° (Umluft) ca. 1 Stunde backen. Dann mindestens 6 Stunden auskühlen lassen. Zur Terrine schmeckt ein frisches Brot, sie ist eine prima Vorspeise.

