

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Hühnerleberterrine, Quitten-Safran-Creme, Brioche

1 Stunde 45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Terrine: 300 g Hühnerleber, 300 g Butter, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL rotes Rübenpulver, 100 ml weißer Portwein.

Für die Quitten-Safran-Creme: 500 g Quitten, einige Safranfäden, 4 Kapseln Kardamom, 250 ml Weißwein, 70 g Kristallzucker, Saft von 1 Zitrone.

Für den Brioche: 1 Ei, 6 Eidotter, 200 ml Milch, 500 g glattes Mehl, 40 g Germ, 140 g Butter, 5 g Salz, 50 g Staubzucker. Zum Bestreichen: 1 Eidotter, 3 EL Milch, Butter für die Form.

Zum Dekorieren: Oreganoblüten oder -blätter

Zubereitung

Den weißen Portwein auf 1 EL einkochen. Die Butter darin erwärmen, Rote Rübenpulver einmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hühnerleber zuputzen und 1 cm-Stücke schneiden, in einem Gefäß mit den 3 Eiern mixen. Die Portwein-Butter-Mischung nach und nach einmixen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine mit Folie ausgelegte Form füllen. Bei 85 °C im heißen Wasserbad 1 Stunde pochieren. Danach 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Quitten schälen und so in feine Scheiben schneiden, dass am Ende nur noch das Kerngehäuse übrig bleibt. Die Scheiben sofort in kaltes Wasser legen.

Weißwein, Zucker, Safran, Kardamom und Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen und die Quitten darin 10 Minuten leicht kochen lassen. Danach die Quitten mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Brioche-Germteig 1 Stunde vor der Zubereitung alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen. Lauwarme Milch mit der flüssigen Butter, Staubzucker, Salz und Germ verrühren. Mit dem Ei, Eidotter und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Rand löst (funktioniert am besten mit dem Knethaken in einer Küchenmaschine).

Mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 1- 1/2 Stunde gehen lassen. Den Teig zusammenschlagen und nochmals 10 Minuten rasten lassen.

Zwei Kastenformen kräftig mit Butter ausstreichen. Den Teig halbieren und ausrollen, dann links und rechts einmal bis zur Hälfte einschlagen und dann nochmals einschlagen. In die Formen geben und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln.

Milch mit den Eidotter glattrühren und den Brioche damit bestreichen. Bei ca. 175 °C im vorgeheizten Rohr auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen.

Den Brioche nach dem Backen 10 Minuten in der Form ausdampfen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Hühnerlebenterrine in Scheiben schneiden und mit der Quittencreme und dem Brioche servieren, mit Oreganoblüten dekorieren.