

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kalbshirn-Terrine

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Kalbshirn aus nachhaltiger Zucht vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle
- Eine Prise Zucker
- 4 cl Calvados
- 4 cl Cognac
- 8 Eier (verquirlt)
- etwas Olivenöl zum Benetzen der Marmeladengläser
- Kräuter zum Dekorieren, hier Basilikum und Petersilie (fein geschnitten)

Für die Sauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)
- 1 TL grobkörnigen Senf
- 1 TL Crème fraîche
- 8 Kapernbeeren
- 1 Schuss weißer Balsamico
- 1 Prise Fenchelpollen

Zubereitung

Vom Hirn die Haut abziehen, etwas zerstückeln und vorhandene blutige Adern mit einer Pinzette entfernen.

In eine Schüssel geben, mit den gemischten Gewürzen und den Spirituosen marinieren und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Danach die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Dann Marmeladengläser (Kaffeetassen oder andere Formen alternativ) innenseitig mit etwas Olivenöl benetzen und die Behälter mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Gläser mit den Eiern und dem Kalbshirn in der Mitte anfüllen, Deckel darauf geben und im Ofen für eine Stunde bei 100 °C Dampf belassen.

Für die Sauce alle Zutaten mit einem Schneebesen vermischen und je nach Geschmack abschmecken.

Das Kalbshirn aus der Form nehmen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Sauce auf einen Teller geben und die Kräuter darüber streuen, die Kalbshirnscheiben liebevoll auf die Sauce setzen und servieren.