



BERSTECHER

Vakuulgaren / Sous Vide Rehwild-Terrine

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Wildbret vom Reh
200 g Schweinefleisch
1 Rehfilet
400 ml kalte Sahne
Salz
Wildgewürz
1 TL Madagaskarpfeffer
einige frische Spinatblätter
10 kleine Champignons



Zubereitung

Spinatblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren, abkühlen lassen und das Filet damit umwickeln. Das Fleisch von Sehnen und Silberhäuten befreien und klein würfeln. 100 g Wildbrett bei Seite stellen. Den Rest zweimal durch die kleinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Sahne Salz und Wildgewürze unterrühren, bis die Masse eine glatte Konsistenz hat. Madagaskarpfeffer und Wildfleischwürfel unterheben. Eine Keramik-Terrinenform mit der Hälfte der Masse füllen. Das Rehfilet und die Champignons darauf legen, den Rest der Pastenmasse einfüllen und glatt streichen. Die Terrine vakuumieren und bei 65° C im Thermalisierer 10 Stunden garen. Danach sofort in Eiswasser herunterkühlen. Die Pastete auf eine Arbeitsfläche stürzen und in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de