

Kaninchen-Terrine

Für 4-6 Personen:

15 g Salz pro kg Fleisch	1 Glas Weißwein	4 Kaninchenrücken
8-10 Sch. Räucherspeck	2 Rosmarinzweige	2 Estragonzweige
2 EL Aspik	weißer Pfeffer	

Die Rücken entbeinen, die helle Haut abschneiden und die Filets in eine flache Schüssel legen. Die Nierchen dazugeben. Rosmarin- und Estragonzweige darauf legen. Dann salzen und pfeffern. Das pulverisierte Aspik gleichmäßig verteilen, den Wein angießen und über Nacht marinieren lassen.

Am Tag danach eine Terrine mit leicht angefrorenem Räucherspeck auslegen (das geht leichter und klebt nicht an den Fingern). Die Kaninchenfilets und -nierchen abtupfen und längs in die Terrine legen, etwas pressen und die Specklappen darüber schlagen. Bei 120°C 2 Stunden im Wasserbad garen, danach bei Küchentemperatur abkühlen lassen und die Terrine 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, bevor sie gegessen wird. Dazu serviert man getoastetes Baguette mit Tomatenstückchen, Basilikum und Feldsalat. Dieser ist nur mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer angemacht.

NN