

# Rillette von kaltem Schweine-Braten mit Gurken-Salat

**Für 6 Personen**

**Für das Rillette:**

500 g kalter Schweinebraten	200 g geräucherter Speck	250 ml Weißwein
2 Zweige Thymian	3 Stängel Majoran	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Baguette		

**Für den Gurkensalat:**

125 ml weißer Traubensaft	1 TL Zucker	60 ml Weißweinessig
1 Salatgurke	Salz	1 Schalotte
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

Für das Rillette:

Schweinebraten und geräucherten Speck sehr fein würfeln oder separat durch den Fleischwolf drehen. Schweinebraten mit dem Wein zusammen in einen Topf geben und solange kochen bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Dann den Speck dazugeben. Unter ständigem Rühren alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Thymian und Majoran abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Terrinenform (ca. 800 ml Inhalt, vorzugsweise Porzellanterrine) mit dicht schließendem Deckel mit kochendem Wasser ausspülen, trocknen und die Masse einfüllen, dann mit einem Löffel die Masse herunterdrücken, bis eine dünne Fettschicht entsteht und so das Fleisch abdichtet. Mit dem Deckel verschließen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Für den Gurkensalat:

Traubensaft, Zucker und Essig in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Saft-Essig-Sud abkühlen lassen. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben in einen Suppenteller geben und salzen. Darauf einen umgedrehten Suppenteller geben, an den Tellerrändern gut festhalten und 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gesalzene Gurkenscheiben in eine Schüssel geben. Schalotten zugeben. Mit Olivenöl und etwas eingekochtem Saft-Essig-Sud marinieren. Kräuter untermischen und mit Pfeffer den Salat abschmecken. Rillette ähnlich wie Schmalz auf Baguette streichen und mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 12. September 2013