



Wildpastete

Zutaten

- 400 g Wildfleisch; (Reh, Hirsch)
- 150 g Schweineschnitzelfleisch
- 150 g Grüner Speck; nicht geräuchert
- 200 g Kalbsleber oder Gänseleber
- 10 Schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- 700 ml Roter Portwein (Delaforce rot)
- 1 Eiweiß
- 350 g Fetter Speck; dünn geschnitten, quer; zum Auslegen der Form

Zubereitung

Vorzugsweise verwendet man eine Terrinen-Form der im Yield angegebenen Fläche, am besten Le Creuset, sonst eine ovale Form.

Die Zutaten für die Farce (Wildfleisch, Schweinefleisch, Speck) in mundgerechte Würfel schneiden und mit den Gewürzen in eine Schüssel geben, mit Portwein aufgießen. Über Nacht im Kühlschrank lassen.

Am Tag der Zubereitung die Fleischstücke auf ein Sieb geben und die Gewürze entfernen. Das Fleisch durch den Wolf drehen (feine Scheibe), mit Eiweiß vermengen und mit Pfeffer, Salz, Knoblauch oder, wer möchte, mit Cayennepfeffer oder grünen Pfefferkörnern würzen. Die -möglichst schön würzig schmeckende- Masse in die mit Speckstreifen ausgeschlagene Terrinen-Form geben, mit Alufolie oder Deckel verschließen.

50 Minuten bei 160 Grad im Wasserbad garen. Nach der Garzeit sollte die Masse nur wenig nachgeben (Fingerdruck). Auskühlen und durchziehen lassen.