



Rehmedaillons und Gänseleberterrine mit Schokoladensalz

Für 4 Personen

- 1 Blatt Gelatine
- 320 g Gänseleberterrine
(Feinkosthändler)
- 50 g dunkle Schokolade
(73 % Kakaoanteil)
- 100 ml Gewürztraminer Auslese
- 4 Rehrückenmedaillons
(à ca. 50 g)
- Sonnenblumenöl zum
Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Brioche
- Schokoladensalz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gänseleberterrine halbieren und jeweils beide Hälften zwischen Klarsichtfolie zu einem circa einen Zentimeter hohen Quadrat ausrollen.

Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf ein Gänseleberterrinenstück aufstreichen und das andere Stück sofort daraufsetzen. Den Wein leicht erwärmen, und die ausge-

drückte Gelatine darin auflösen. Um das Gänseleberquadrat mit Alufolie einen Rand wickeln und das Weingelee circa 2 mm hoch einfüllen. Die Terrine für ungefähr vier Stunden kalt stellen.

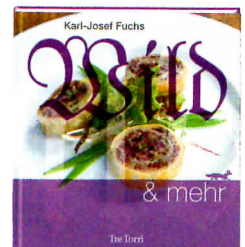
Die Rehmedaillons in Sonnenblumenöl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze rund vier Minuten fertig braten, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist.

Die Briochescheiben tosten und die Gänseleberterrine in kleine Stücke aufschneiden. Die Gänseleberterrine mit Schokoladensalz bestreuen und zusammen mit jeweils einem Rehmedaillon und einer Briochescheibe auf Tellern anrichten.

Tipp: Schokoladensalz können Sie auch selbst herstellen. Mischen Sie hierfür 1 EL Fleur de Sel mit ½ EL Kakaopulver (80 % Kakaoanteil) in einem Mörser.

Wild & mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 52



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif)
(0049) 0 26 04/978-777
kundenservice.shop@paulparey.de