



BERSTECHER

Paté von Wildschwein und Reh mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat und Cranberry-Chutney

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Wildbret vom Wildschwein
200 g Rehleber
200 g fetter Speck
1 EL Pökelsalz
0,2 l Rotwein
4 EL Crème fraîche
100 g Weißbrot
4 angeschwitzte Schalotten
2 Eier
2 Knoblauchzehen
6 Salbeiblätter
Salz
Pfeffer
Pastetengewürz
Lebkuchn
Paniermehl

Birnen-Bohnen-Specksalat

200 g grüne Bohnen
200 g Birnen
8 Scheiben Bacon
4 EL Olivenöl
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
1 rote Zwiebel

Cranberry-Chutney

50 g Ingwer
200 g Zucker
1 Schote Chili
200 g Cranberrys
2 Zweige Thymian
0,2 l Weißwein



Zubereitung

Alle Zutaten grob wofen und durchkneten. Die Masse in eine Terrinenform füllen. Zugedeckt bzw. zugeschraubt im Wasserbad in einem vorgeheizten Ofen bei 85° C garen. Danach langsam abkühlen lassen. Den Birnen-Bohnen-Speck-Salat anrichten und mit kross ausgebratenem Baconspeck belegen. Für das Chutney die Cranberry-Zutaten zu einer dickflüssigen „Marmelade“ verkochen und anschließend die Thymianzweige entfernen. Die abgekühlten Terrinen mit dem Cranberry-Chutney bedecken, wieder abkühlen lassen und auf dem Birnen-Bohnen-Speck-Salat anrichten.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.



Die abgekühlten Terrinen
mit dem Cranberry-Chutney
bedecken

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

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