

Festliche Gerichte zur Weihnachtszeit



Weihnachtliche Entenleberterrine

Zutaten

- 750 g Entenleber
- 400 g Butter
- 200 ml Sahne
- 6 Eier
- ¼ l Glühwein
- 2 kleine Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl Majoran
- Salz und Pfeffer
- Grüner Speck (alternativ ist auch durchwachsener Speck möglich) in dünnen Scheiben aufgeschnitten, zum Auslegen der Form
- 100 g Walnüsse, fein gehackt

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter glasig schwitzen. Mit Glühwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter darin schmelzen.

Die Entenleber in eine Schüssel geben. Mit dem leicht warmen Buttergemisch, Sahne, den Eiern, Majoran, Salz und Pfeffer vermischen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend die Masse durch ein sehr feines Haarsieb streichen.

Eine Terrinenform mit dünn aufgeschnittenem Speck auslegen. Die Lebercreme einfüllen.

Die Terrinenform in eine ofenfeste, größere Form stellen, die mit heißem Wasser halb hoch gefüllt ist. Die Terrinenform sollte mindestens zur Hälfte im Wasserbad stehen. Ofen auf 115-120°C Umluft heizen und zugedeckt ca. 1 Stunde garen.

Vor dem Servieren die Terrine abkühlen lassen. Mit gehackten Nüssen bestreuen.

Tipp: Dazu passt frisches Brot und unser [Birnen-Zwiebelchutney](#).