

Traubenkernöl Rezept No 1

GRAF TRAUTTMANSDORFF
Burgenland



Gebratene Jungschweinekopfterrine mit Gänseleber und Traubenkernöl Pfifferlings-Vinaigrette

Zutaten

4 Jungschweineköpfe ausgelöst
4 Liter Gemüsefond
2 Zwiebeln gespickt mit Nelken und Lorbeer
4 Stangen Lauch
10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
1 Strauß Thymian
2 EL Gemüsewürfel blanchiert (Karotte/Sellerie/Lauch)
Salz, Pfeffer
500 g Gänsestopfleber
etwas Gewürzsalz
2 cl weißer Portwein
2 cl Armagnac
250 g Eierschwammerl
Blattpetersilie
1/8 l Hühnerfond
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Champagner-Essig
Traubenkernöl
Gemischte Wildkräuter
etwas griffiges Mehl

Zubereitung

Die Jungschweineköpfe auslösen, 24 Stunden in Eiswasser wässern und dann anschließend 14 Tage lang in Pökellake einlegen. Danach sechs Stunden wässern und im Gemüsefond mit den gespickten Zwiebeln und den Gewürzen weich kochen.

Das weich gekochte Fleisch vom Fett befreien, in Würfel schneiden, mit den blanchierten Gemüsewürfeln mischen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Champagner-Essig säuern.

Von der Gänsestopfleber die Haut abziehen und Adern und Sehnen entfernen. Die Leber der Länge nach in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Gewürzsalz, Armagnac und dem weißen Portwein marinieren.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und dann das ganze mit blanchierten Lauchbändern auskleiden.

Das noch warme Kopffleisch bis zur Hälfte in die Terrine einfüllen, dann die Gänsestopfleber darauf legen und mit dem Rest des Fleisches auffüllen. Die Lauchbänder darüberklappen, mit ca. 5 kg Gewicht beschweren und gekühlt rund 24 Stunden pressen.

Vinaigrette

Eierschwammerl putzen, waschen und aus den Abschnitten, der Schalotte, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Hühnerfond einen Pilzsud kochen. Schwammerlfond überkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer, Champagner-Essig und dem Traubenkernöl die Vinaigrette rühren.

Die Eierschwammerl in Traubenkernöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch warm in die Vinaigrette geben.

Die Terrine in Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Öl leicht anbraten.

Anrichten

Terrine in die Mitte des Tellers platzieren, mit der Vinaigrette leicht nappieren. Dazu etwas Wildkräutersalat servieren.



Alfred Friedrich
Küchenchef Zarges Gourmet Restaurant, Frankfurt

WEINEMPFEHLUNG:

2005
Park Classic
Blafränkisch
Hochäcker



TRAUTTMANSDORFFWINES

Florianigasse 11 | A-7312 Horitschon
Tel: +43-1-504 279 25 | Fax: +43-1-504 279 24
e-mail: office@gtwines.com | web: www.gtwines.com