



Terrine provençale

Man nehme für 4 Gläser à 250g:

600 g Schweinefleisch (Schulter)
60 g durchwachsenen Speck
80 g Zwiebeln
20 g Pinienkerne
1 unbehandelte Zitrone
50 g schwarze Oliven (ohne Stein)
30 g getrocknete Tomaten
1 Ei
1-2 TL Kräuter der Provence
1 TL Piment d'Espelette
80 g Schweineschmalz
4 kleine Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
Fleur de Sel

- Schweinefleisch in Würfel schneiden und durch die mittlere Scheibe wölfen
- Speck fein würfeln
- Zwiebeln pellen und fein würfeln
- Pinienkerne in einer trockenen Panne anrösten, abkühlen lassen und hacken
- 1 TL Schale von der Zitrone reiben
- Oliven grob hacken
- Tomaten fein würfeln
- Backofen auf 160° OUH vorheizen, Fettpfanne mit Wasser in die untere Schiene schieben

Speck und Zwiebeln in einer Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Hack, Ei, Oliven, Tomaten, Pinienkerne und die Speck-Zwiebel-Mischung gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und Piment d'Espelette herzhaft würzen. Die Fleischmasse in 4 saubere Drahtbügelgläser (ohne Gummi) verteilen, je 20 g Schmalz und ein Lorbeerblatt darauf geben, Deckel verschließen und in die wassergefüllte Fettpfanne stellen. 60 Minuten garen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Auf geröstetem Baguette mit etwas Fleur de Sel und etwas Piment d'Espelette bestreut servieren.