

## Morchel-Geflügelterrine

Rezept für 20 Personen

### Zutaten:

80 g getrocknete Morcheln  
200 g Knoblauchzehen  
700 g Pouletbrüstchen  
1 EL Salz  
1 EL schwarzer Pfeffer  
½ EL Paprika, scharf  
½ EL Mexikanischer Ingwer  
1,5 dl Portwein  
5 dl Vollrahm  
100 g Lauch  
2 Bund Basilikum  
2 Bund Petersilie



### Zubereitung:

Die Morcheln in Wasser-Milch einweichen, nach 60 Minuten halbieren und gut waschen. Eine weitere Stunde einweichen. Knoblauchzehen schälen und dreimal nacheinander in kochendem Wasser je 1 Minute blanchieren und kalt abschrecken.

Pouletbrüstchen in Würfel schneiden, würzen und mit Portwein beträufeln. 60 Minuten bei -20°C abkühlen lassen. Das Fleisch im Mixer zerkleinern und den Rahm darunter ziehen. Vorsicht, darf sich nicht über 5°C erwärmen! Wenn nötig wieder im Tiefkühler abkühlen. (Gerinnung verhindern.)

Morcheln kurz in heisser Gourmet-Butter dämpfen.

Lauch halbieren, gut waschen, in kleine Ringe schneiden und kurz in Wasser blanchieren.

Lauch, Knoblauch und Gewürze mit der Pouletfarce mischen.

Füllen der Terrinenform:

In einer Form von ca. 38 cm Länge werden die schöneren Hälften der halbierten Morcheln am Boden ziegelartig ausgelegt. Ein Drittel der Fleischmasse in die Terrinenform einfüllen. Nun die restlichen Morcheln auslegen und darauf die restliche Pouletfarce verteilen. Mit Alufolie bedecken.

Backen im Heisslufttherd:

In der mittleren Rille bei 130°C während 45 Minuten zugedeckt backen. Dann Alufolie entfernen, Temperatur auf 150°C erhöhen und während weiteren 45 Minuten fertig backen.

**Tipp:** In leicht gefrorenen Zustand lässt sich die Terrine besser schneiden.