



## Kaninchenleberterrine mit Weingelee und warmem Brioche

Für 4 Personen

Für das Brioche:

250 g Weizenmehl 550  
230 g Weizenmehl 405  
100 g Vollmilch  
100 g Wasser  
4 Eigelbe  
8 g Frischhefe  
9 g Salz  
50 g Zucker  
50 g flüssige Butter

1 Eigelb und 20 g flüssige Butter zum Bestreichen des Brioches

1. Alle Zutaten 5 Min. langsam und dann 10 Min. schnell, mit Hilfe einer Küchenmaschine und Knethaken, zu einem nur noch leicht klebenden Teig verarbeiten. Dann 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
2. Den Teig durchkneten, in 6-8 Stücke teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit etwas Eigelb-Buttermischung bestreichen.
3. Die Briochebrötchen etwa 45 Min. abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Brötchen etwa 12-15 Minuten backen.

Für die Terrine:

250 g Kaninchenleber  
250 g Butter  
50 ml Sahne  
20 ml Portwein  
20 ml Madeira  
2 Eier  
schwarzer Pfeffer aus er Mühle  
Salz

1 Terrinenform

4. Alle Zutaten in einen Küchenmixer geben und sehr fein pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.
5. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Lebermasse einfüllen, glattstreichen und erst mit Klarsichtfolie und dann mit dem Deckel verschließen.
6. Die Terrine in ein Wasserbad geben und für 40 Min. bei 120°C im Ofen garen. Die Terrine aus dem Wasser nehmen und im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

Für das Gelee:

100 ml Süßwein  
1,5 Blatt Gelatine

7. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
8. Etwa 4 EL Wein erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Wein dazugeben, verrühren, abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank geben.
9. Das Gelee mit einer Gabel aufkratzen.

Für das Dressing:

6 EL Weißweinessig  
6 EL Rapsöl  
4 EL Ahornsirup  
1 TL feiner Senf  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
unbehandeltes Salz

10. Alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

250 g Feldsalat

11. Den Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Mit etwas Dressing vermengen und auf Tellern anrichten. Die Leberterrinen aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden und neben dem Salat anrichten. Mit dem Gelee garnieren. Das Brioche separat reichen.