

© Céline de Cérou pour France Olive

geflügelterrine in bûche-form,

mit Walnüssen, Trüffel un huile d'olive de Provence - olives maturées g.U.

Für 4 Personen:

- *600 g gekochte Hähnchenbrust (oder Brathähnchenreste)*
- *200 g Ricotta*
- *4 EL **huile d'olive de Provence - olives maturées g.U.** (gereifte Oliven)*
- *1 EL grobkörniger Senf*
- *Saft von ½ Zitrone*
- *Abrieb von 1 Zitrone*
- *2 Blatt Gelatine*
- *100 g Walnusskerne*
- *½ Granny-Smith-Apfel*
- *1 Stange Staudensellerie*
- *1 kleine frische Trüffel oder ersatzweise 1 EL geriebener Trüffel aus dem Glas*
- *10 dünne Scheiben Rohschinken, z. B. Serrano oder Prosciutto*
- *1 Prise feines Salz*

Vorbereitung: 45 Minuten
Kochen: 20 Minuten
Ruhezeit: 6 Std

Ricotta abtropfen lassen: den Ricotta am Vortag in ein feines Sieb über einer Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. So verliert er überschüssiges Wasser.
Zutaten vorbereiten: die gegarten Hähnchenbrustfilets von Hand in grobe Stücke von etwa 1 bis 2 cm zerzupfen. Den Granny Smith Apfel in kleine Würfel schneiden, ohne die Schale zu entfernen. 1 Stange Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Walnusskerne grob zerkleinern. Alles in einer großen Schüssel zusammenstellen.
Gelatine auflösen: 2 Blatt Gelatine 5 Min in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in 2 EL sehr heißem, nicht kochendem Wasser vollständig auflösen. Umrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat, und abkühlen lassen.
Bindesauce zubereiten: in einer Schüssel Ricotta, Senf nach alter Art sowie den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone verquirlen. 4 EL Olivenöl unter ständigem Schlagen in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Die lauwarme Gelatine unter ständigem Rühren einarbeiten. 1 kleine frische Trüffelknolle fein reiben und direkt in die Sauce geben. Leicht salzen und großzügig pfeffern.
Die Füllung zubereiten: die Bindesauce in die Schüssel mit dem Hähnchenfleisch, den Walnüssen, dem Apfel und dem Sellerie geben. Mit einem Teigschaber gründlich vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Folie großzügig über den Rand hinausragen lassen. 10 dünne Scheiben Rohschinken leicht überlappend in zwei Lagen auslegen – zuerst den Boden, dann die Seiten. Darauf achten, dass keine Lücken entstehen.
Die Füllung in drei Portionen in die ausgelegte Form geben. Jede Portion mit dem Löffelrücken fest andrücken, damit eingeschlossene Luft entweicht. Die überstehenden Schinkenscheiben über die Füllung schlagen, um die Terrine (Bûche) zu verschließen. Die Frischhaltefolie fest um die Terrine (Bûche) wickeln. Ein Gewicht direkt auf die Frischhaltefolie legen, um die Terrine zu pressen. Über Nacht, mindestens jedoch 6 Stunden, im Kühlschrank durchkühlen lassen.
Das Gewicht und die Frischhaltefolie entfernen. Mit einem scharfen Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot. Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U., Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. oder Aix-en-Provence - olives maturées g.U. verwenden.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026