

Confiture de Vivre



Pâté vom Wildschwein mit schwarzen Nüssen und Cranberry - Confiture

11

Ingredienzen ausreichend für 10 kleine Weckgläschen oder eine Terrinenform (1 Liter Inhalt)

- 1 kg Wildschweinfleisch, in groben Würfeln
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 1 Möhre, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 50 ml Vin Doux naturel (Banyuls o.ä.)
- 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1 Zimtstange
- Butter zum Anbraten
- 100 g Butter für die Pastete
- 5 schwarze Nüsse
- Cranberry - Confiture

Das Fleisch in einem Schmortopf mit Butter anbraten, Gemüse dazugeben und mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und die Pilze und die Zimtstange dazu. Alles bei geschlossenem Deckel langsam und lange schmoren bis das Fleisch sehr weich ist. Danach die Zimtstange entfernen und das Bratgut durch ein Sieb gießen. Den Schmorfond stark einreduzieren.

Das Fleisch mit dem Gemüse und den Pilzen durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Vin Doux, Salz und Pfeffer und den stark reduzierten Schmorfond dazugeben.

Die schwarzen Nüsse klein schneiden und zusammen mit der Cranberry- Confiture (nach Belieben) unter die Masse rühren.

Nochmals abschmecken. Danach entweder in eine Terrinenform füllen und glatt streichen. Die Pâté 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, danach servieren.

Ich habe sie in Weckgläschen abgefüllt und im Ofen eingeweckt. So ist sie länger haltbar. Ein hübscher Wildkräutersalat mit ein paar Nüssen und leckerem Dressing passen wunderbar. Guten Appetit!



honestlyphotos