



[Drucken](#)

Kaninchenterrine mit marinierten Pilzen, Oliven und Endiviensalat



Zutaten für 4 Personen

Für die Terrine:

- 4 Kaninchenkeulen
- 1,5 Schalotten
- 1 Thymianzweig
- 200 ml Weißwein

Für den Salat:

- 200 g gemischte Pilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 EL Olivenöl
- 1 EL Sherryessig
- 1/2 Kopf Endiviensalat
- 100 ml bayerischer Sauerrahm
- 1/2 EL körniger Senf
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 50 g ligurische Oliven
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kaninchenkeulen auslösen, alle Häute und Sehnen entfernen. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Kaninchenfleisch mit Schalotten, Thymian und Weißwein über Nacht marinieren.
2. Eine Terrinenform mit geölter Alufolie auslegen, Kaninchenfleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form legen. In einem Wasserbad im Ofen (200 Grad/Umluft 180 Grad) bei 80 Grad Wassertemperatur ca. 1 Stunde garen. Mit einem Gewicht beschweren und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Pilze putzen, mit gequetschten Knoblauchzehen und der Hälfte des Olivenöls 5 Minuten braten. Mit Sherryessig ablöschen und vom Herd nehmen.
4. Endiviensalat putzen, waschen und schleudern. Sauerrahm mit Senf und dem restlichen Öl mischen. Schnittlauch schneiden und unterrühren.
5. Die Terrine mit einem sehr scharfen Terrinenmesser - oder einem Elektromesser - in Scheiben schneiden und mit Pilzen, Oliven und Salat anrichten. Mit Sauerrahmsöße servieren.

Tipp:

Die Terrine enthält keinerlei Farce, das macht sie besonders zart und saftig. Damit das Ergebnis stimmt, kommt es besonders darauf an, die Marinade-, Gar- und Ruhezeiten einzuhalten.