

## Fasanenterrine mit Gänseleber

1 Fasan  
200 g Kalbfleisch  
200 g mageres Schweinefleisch  
250 g Gänseleber  
1/4 l Madeira  
1/4 l Cognac  
200 g frischer, magerer Speck  
1 Eier  
50 g Pistazien  
Trüffeln nach Geschmack  
Speckbarden und Sulz  
Salz und Pfeffer

*Bemerkung: Beginnen Sie min. 48 Std vor Gebrauch mit den Vorbereitungsarbeiten, denn das Fleisch muss mariniert werden.*

Den Fasan ausbeinen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Das Kalb- und Schweinefleisch in dieselbe Grösse schneiden. Die Gänseleber von Fett-, Haut und Gallengängen befreien. Würzen Sie die verschiedenen Fleischsorten mit Salz und Pfeffer und lassen Sie diese im Gemisch von Madeira und Cognac marinieren.

Am nächsten Tag, lassen Sie das Fleisch abtropfen und legen Sie die Marinade beiseite. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Den mageren Speck durch die Hackmaschine drehen, die Eier, die geschälten Pistazien sowie die Marinade begeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Masse gut kneten. Eine Form mit Speckbarden auskleiden und zur Hälfte abwechslungsweise mit dem abgetropften Fleisch und mit der Masse füllen. Die bereitgestellte Gänseleber und evt. die Trüffeln in die Mitte, auf die gesamte Länge der Form verteilen. Füllen Sie die Form mit dem restlichen Fleisch und mit der restlichen Masse auf und decken Sie das Ganze mit Speckbarden zu.

Geben Sie die Form in einem Wasserbad (bain-marie) während 50 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Danach abkühlen und erst am nächsten Tag geniessen.

Je nach Geschmack, können Sie die Fasanenterrine, einmal kalt, aus der Form nehmen, mit Trüffelscheiben garnieren und mit Sulz übergiessen.