Leberpastete auf schwedische Art

Kategorien: Buffets, Dips, Fleischgerichte, Schweinefleisch, Snacks, Soßen, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

400 g Schweineleber
150 g Schweinefilet
1 kleine Zwiebel
85 g Butter
2 Eier
200 g Schlagobers
50 g Mehl
1 TL gerebelter Majoran
Salz
frisch gemahlener, weisser Pfeffer
150 g durchwachsener Speck, oder Frühstücksspeck (Bacon)

Zubereitung

Schweineleber und Schweinefilet kalt abspülen, trocken tupfen und grob würfeln.
Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Leber, Fleisch und Zwiebelwürfel 2- bis 3-mal durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer fein pürieren.
Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
Eier, Schlagobers, Mehl und Gewürze verrühren und mit der Fleischmasse verkneten.
Die Masse gut durchrühren und die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter nach und nach dazugeben.
Die Leber-Fleischmasse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eine rechteckige Terrinenform (Inhalt 1,5 l) mit Speckscheiben auslegen und die Leber-Fleischmasse gleichmäßig in der Form verstreichen.
Die Terrinenform mit Butterbrotpapier gut abdecken.
Die Terrine im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad, Umluft 230 Grad, Gas Stufe 6 etwa 1-1 1/2 Stunden garen.

Dazu serviert man Preiselbeeren aus dem Glas.

Tip: Wer die Fleischmasse nicht roh abschmecken will, der tut dann 1 TL davon in einer kleinen Pfanne oder kleinem Topf in wenig heißem Fett oder in der Mikrowelle garen und würzen. Wer es gern würzig mag, kann auch 1-2 Anchovis zusammen mit dem Fleisch pürieren.
Übrigens: In Schweden sind auch die Anchovis eher süßlich eingelegt.