

Gänseleberterrine - Sous Vide gegart

Zutaten für: **4 Personen (Vorspeise)**

100	g	gemischtes Hackfleisch
125	g	Gänseleber
25	g	Bacon
1	Stück	Brötchen vom Vortag (50g)
1	Stück	Zwiebel (125g)
1	Packung	Maronen (200g)
1	Stück	Ei
1	TL	Thymian gehackt
1	TL	Beifuß gehackt
2	TL	Meersalz
1	EL	Cognac (Remy Martin)
2	EL	Sahne
1	EL	Gänseschmalz oder Butter
1	Prise	Muskat
½	EL	Mehl (Typ 405)



Zubereitungszeit ca.: **3,5 Stunden**

Zubereitung:

Die Brötchen würfeln und zusammen mit der Sahne in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein würfeln in einer Pfanne mit dem Gänseschmalz glasig anschwitzen und zu den Brötchen in die Schüssel geben.

Heizt euren Sous Vide Garer auf 75°C vor.

Die Gänseleber und den Bacon grob würfeln und zusammen mit einem Esslöffel Hackfleisch und den Kräutern in eine Moulinette geben (wenn die Masse zu viel ist, auf 2-mal machen) und sehr fein zerkleinern. Die Fleischmasse zusammen mit dem restlichen Hackfleisch in die Schüssel mit den Brötchen geben.

Die Maronen fein würfeln und in die Schüssel geben. Nun noch Meersalz, Cognac, Mehl, Muskat und das Ei hinzufügen, alles gut vermischen.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsplatte auslegen, die Masse darauf geben und zu einer ca. 7 cm dicken Rolle einrollen und anschließend vakuumieren.

Gebt die Rolle für ca. 2 Stunden in das Sous Vide Becken, dann ist die Terrine gar. Lasst die Terrine am besten noch ein paar Stunden ruhen, dann kann sie serviert werden.