

Märkische Allgemeine Zeitung

16. 10.2013

Auflage: 141.583

## Das Tüpfelchen Kürbiskernöl zur Terrine

Brandenburger Spitzenköche präsentieren in der MAZ ihre Rezepte für die Zubereitung von Wildbret



Frank Schreiber  
FIRMENFOTOS

Frank Schreiber ist Inhaber und Küchenchef des Restaurants „Goldener Hahn“ in Finsterwalde (Elbe-Elster).

In der MAZ präsentiert Schreiber sein Rezept für die:

**Terrine vom Damhirsch mit Salatspitzen und pikant-scharfem Apfelsalat und Beelitzer Kürbiskernöl**

**Zutaten:**

für die Terrine  
300 g Fleisch von der Damhirschkeule, in Streifen geschnitten  
200 g Puten- oder Schweinefleisch  
100 g grüner Speck

100 g Pfifferlinge  
100 g Steinpilze  
½ Zitrone - Schalenabrieb oder Limettenschalenabrieb  
½ Orange - Schalenabrieb  
1 Prise Pastetengewürzmischung  
2 Eiweiß  
½ l Sahne  
2 cl Madeira  
Salz und Pfeffer  
Speiseöl zum Braten  
1 Filet vom Damhirsch  
Scheiben vom grünen Speck zum auskleiden der Terrinenform

**Zubereitung:**

Die Pilze verputzen und etwas klein schneiden. Kurz und scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Keulenfleisch vom Damhirsch und der Pute zusammen mit dem grünen Speck durch einen Fleischwolf geben. Anschließend in einem Cutter das Fleisch

mit Salz, Orangenschale, Zitronenschale und Pfeffer würzen und fein pürieren. Das Eiweiß zugeben und nach und nach die Sahne zugeben. Zu einer glatten kompakten Masse verarbeiten. Die angebratenen Pilze unterheben und

zum Schluss mit Madeira abschmecken. Das Damhirschfilet parieren, in einer Pfanne kurz anbraten und würzen. Eine Terrinenform mit Scheiben von grünem Speck auslegen. Die hergestellte Fleischmasse zur Hälfte in die Terrinenform füllen. Die Damhirschrückenfleets einlegen und mit der restlichen Fleischmasse bedecken.

Als Abschluss wieder Scheiben von grünem Speck auf die Fleischmasse legen.

Im Ofen bei 80 °C zirka 40 Minuten garen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

**Zutaten:**

für den Apfelsalat  
5 Äpfel, geschält und gewürfelt  
300 ml Apfelsaft  
1 Spritzer Zitronensaft oder

Limettensaft  
50g Zucker  
1EL süße Chilisauce  
1EL rosa Pfefferkörner

**Zubereitung:**

Die Apfelwürfel in Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker zwei bis drei Minuten dünsten. Aus dem Sud herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der süßen Chilisauce und dem rosa Pfeffer mischen und abkühlen lassen.

**Zutaten:**

für die Salatspitzen - zur Dekoration  
Olivenöl,  
Apfel-Barrique-Essig

**Zubereitung:**

Die Salatspitzen mit Olivenöl beträufeln und mit dem Apfelessig besprühen. Als Dekoration dezent auf dem Apfelsalat anrichten. Das Kürbiskernöl mit kleinen Tropfen auf dem Teller verteilen.



Die Terrine vom Damhirsch mit Salatspitzen.