



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Ochsenschwanzterrine mit Hopfensalat

Für 4 Personen:

2 kg	Ochsenschwanzfleisch: Ochsenschwanz, in Stücke geschnitten	<ul style="list-style-type: none">- Für das Ochsenschwanzfleisch die Ochsenschwanzstücke in einen Topf mit kaltem Wasser legen und aufkochen, kalt abschrecken und abspülen. Den so blanchierten Ochsenschwanz in einen sauberen Topf geben, mit Wasser bedecken und 3 Stunden bei kleiner Hitze garen. Zwiebel, Karotte und Sellerie grob hacken und ½ Stunde vor Ende der Garzeit zusammen mit den Gewürzen und dem Bouquet garni zum Fleisch geben. Wenn das Fleisch gar ist, in der Brühe erkalten lassen. Das Ochsenschwanzfleisch vorsichtig vom Knochen lösen, dabei sämtliches Fett entfernen. Für die Terrine 250 g Ochsenschwanzbrühe abmessen.- Für die Garnitur 4 Bärlauchblätter mit etwas Olivenöl bestreichen und mit feinem Meersalz würzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im Backofen etwa 1 Stunde bei 75 Grad knusprig trocknen lassen. Beiseite stellen.- 12 Bärlauchblätter für den Salat beiseite legen. Die übrigen Bärlauchblätter in etwas Sonnenblumenöl kurz andünsten. Abkühlen lassen.- Die Hopfensprossen ebenfalls in Öl kurz andünsten. Abkühlen lassen.- Für die Entenlebermousse die Entenleber durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Alle anderen Zutaten darunterrühren. Zum Schluss den fetten Speck dazugeben und alles im Mixer fein mixen.- Für die Ochsenschwanzterrine auf ein großes Küchenbrett ein Stück Frischhaltefolie (30 x 40 cm) legen, mit den großen, entstielteten Bärlauchblättern (Innenseite nach oben) belegen. Die eingeweichten Gelatineblätter darauf legen. Das Ochsenschwanzfleisch darüber verteilen, mit der Brühe beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit den Gänseleberscheiben belegen und die Entenlebermousse darüberstreichen.- Das Ganze mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle wickeln. An den Enden fest mit Küchengarn zubinden und im Backofen bei 80 Grad etwa 40 Minuten garen.- Für die Vinaigrette Hagebuttenessig, Brühe, Öl, Salz, Pfeffer verrühren.- Den gedünsteten Hopfen und Bärlauch mit der Vinaigrette mischen. Kranzförmig auf vier Teller verteilen. In die Mitte je eine Scheibe Ochsenschwanzterrine legen und mit fein geschnittenem Bärlauch bestreuen. Die knusprigen Bärlauchblätter darüber legen.
1	Zwiebel	
50 g	Karotten	
50 g	Sellerie	
5	Wacholderbeeren	
1	Gewürznelke	
1	Knoblauchzehe	
1	Lorbeerblatt	
1	Bouquet garni	
	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	
100 g	Bärlauch	
100 g	Hopfensprossen	
50 ml	Natives Sonnenblumenöl	
50 g	große Bärlauchblätter zum Auslegen	
2 Blätter	Gelatine	
100 g	Gänsestopfleber, längs in Scheiben geschnitten	
	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Olivenöl	
	Entenlebermousse:	
100 g	Entenleber zum Braten	
1	Ei	
5 g	Butter	
3 EL	Sahne	
2 EL	Weißbrotbrösel	
3 EL	Milch	
20	Bärlauchblätter	
20	Hopfenblätter, fein geschnitten	
1 TL	Meersalz	
40 g	Fetter Speck	
	Zucker	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Vinaigrette:	
50 ml	Hagebuttenessig (ersatzweise Sherry- oder Madeiraessig)	
25 ml	Brühe	
50 ml	Öl	
	Meersalz	
	Pfeffer aus der Mühle	