

Juleterriner med kalvelever



Hvis du trænger til en afløser for den allestedsnærværende leverpostej på frokostbordet, så er her et rigtig godt bud.

Postej og terrine er nemt at lave selv, og hvis man lige lægger sig bare en lille smule i selen, så kan man ophæve den til et festmåltid. Terrine er i øvrigt fremragende gæstemad, da den skal laves i forvejen. Så slipper man for at stresses rundt og klare alt i sidste øjeblik og ende med at tage fejl af andefedt og hårshampoo.

Opskriften fungerer også uden for julemåneden, men så er det nok en god idé at holde lidt igen med kanelen.

Ingredienser:

- 1 hel kalvelever 500-700g
- ½ kg hakket kalv
- 400g hakket kylling
- 100g andefedt (gås eller gris kan også bruges)
- 250g bacon
- 1 stor håndfuld valnødder
- 1 håndfuld tørrede abrikoser
- 2 æg
- 1 god stor Whiskysjus
- Frisk timian og oregano
- Muskatnød, kanel, salt og peber

Tilberedning:

Det her ser måske ud til at være en længere tekst, men når det kommer til stykket, så er det ikke mere kompliceret end at lave en frikadellefars. Forskellen er bare, at du slipper for at stå og stege frikadeller og i stedet kan lægge dig ind på sofaen og slappe af, mens terrinen hygger sig i ovnen.

Start med at skære leveren i skiver og læg den til at marinere i en dyb tallerken med whiskyen. Når leveren har marineret et par timer, tager du en rigtig stor flot skive fra og lægger til side. Resten hakkes i en kødhakker eller foodprocessor og blandes med det hakkede kød, kylling, æg og andefedt. Blandingen røres godt rundt. Den skal gerne have konsistens som en fast frikadellefars. Hvis den virker lidt tør, kan man tilsætte mere andefedt. Er blandingen lidt for våd, kan den justeres med en lidt rasp eller mel.

Juleterriner med kalvelever

Hvis du på nuværende tidspunkt synes, at det ser endnu mere frastødende ud end den rå lever, som du startede med, så gør du det formentlig rigtigt. Postej og terrine ser ikke just lækkert ud, mens man laver det, så det er bare om at komme videre mod slutresultatet. Tilsæt resten af whiskyen, som leveren har marineret i, og smag blandingen til med de friske krydderurter og krydderierne. Hvis du er i tvivl og ikke har lyst til at smage på den rå fars, så steg en lille testfrikadelle på en varm pande. Husk at ting smager lidt anderledes, når de har stået et stykke tid og serveres kolde. Normalt skal man tilsætte lidt mere salt og peber. Kanel skal man til gengæld være lidt påpasselig med, da den godt kan blive lidt gennemtrængende og kvalm. Når du er tilfreds med smagen, røres valnødderne i som det sidste.

En rugbrødsform el. lign. barderes med baconskiver og halvdelen af farsen kommes i. Skær et par tykke strimler af leveren og læg dem i midten. Læg en stribe af abrikoser på hver side af leveren. Fyld resten af farsen i og tryk den godt sammen, så der ikke er lufthuller i. Afslut med et par skiver bacon på toppen. Brug en god tørsaltet og røget bacon, hvis du kan få det. Den bacon, der normalt sælges skiveskåret i vakuumpakker, er pumpet med saltvand og kunstig røgaroma. Det kommer der ikke noget godt ud af.

Formen tildækkes med stanniol og sættes i vandbad i ovnen ved 180 grader i 1½ til 2 timer. Hvis du har et stegetermometer, så skal kernetemperaturen være 70 grader. Lad terrinen køle af og sæt den i køleskabet natten over.

Terrinen passer perfekt ind i en hvilken som helst frokostbuffet, men kan også sagtens serveres som en selvstændig ret. Tag terrinen ud af køleskabet i god tid, så den ikke er for kold. Anret en god skive med lidt smørristet rugbrød og en lille bitter salat eller lidt hjemmesyltet surt. Så har du en forret, der vil imponere de fleste.

Jeg vil anbefale at drikke øl til, da det passer så godt til kanel og krydrede retter. Måske en mørk eller tørhumlet ale. Snaps er naturligvis også tilladt.

