

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 47 (1971-1972)
Heft: 4

Artikel: Terrinen nach echt französischer Manier
Autor: Schaad-Blattmann, Aurelia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079972>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

französischer Manier

Von Aurelia Schaad-Blattmann

Geburtstage werden in unserer Familie im allgemeinen eher klein geschrieben. Was nie fehlt, ist der selbstgebackene Kuchen mit der nötigen Anzahl Kerzen. Alles weitere variiert je nach Wochentag, (meiner) Laune und je nachdem, was sonst gerade los ist. Bei einer vielköpfigen Familie wie der unsrigen ist das wohl verständlich.

Der «einmalige» 40. Geburtstag meines Mannes verursachte mir dann einiges Kopfzerbrechen. Dieses Ereignis sollte wirklich festlich begangen werden! — Wir hatten einmal von einem holländischen Geburtstagsbrauch gehört: zwangos kommen alle Verwandten und Bekannten vorbei, um ihre guten Wünsche zu überbringen, und sie werden dabei mit einem Trunk bewirtet. Also eine unkomplizierte und fröhliche Angelegenheit, — ganz nach unserem Geschmack. Unkompliziert und fröhlich sollte auch das Geburtstagsfest meines Mannes werden. Weil aber hierzu niemand ungeladen, einfach o, vorbeikommt, galt es, die Gäste auf diesen Tag hin herzubitten. Gemeinsam stellten wir die Gäste zusammen. Vor allem sollten die Freunde meines Mannes eingeladen werden, möglichst viele. So onnten wir doch wieder einmal unser Festhüttentisch aufstellen, en wir extra für solche Angelegenheiten besitzen. Wir bringen en fünfmetrigen Tisch gut in die tube, und in Festhütten sitzt man leist auch dicht gedrängt, das ist das Gemütliche daran! Da der eburtstag in den Vorfrühling fiel, war das Datum nicht für ein Gar-
nfest geeignet.

ie Frage, was denn auf dem Fest-
sch stehen sollte, war dann allein ein Problem und drohte meinen lan erheblich zu dämpfen. Ich östete mich mit dem Wort «un-
kompliziert» und bestellte in Ge-
unken schon den idealen heissen

Fleischkäse. Zum Glück beschäftigte ich mich beizeiten mit diesen Gedanken; sie wurden in den folgenden Tagen erheblich kühner. Weil sie aber noch nicht ausgereift waren, fing ich vorerst einmal an zu «bretzeln». Der Guetsliduft inspirierte mich sichtlich. Wie hatte ich nur mein bewährtes Weihnachtsrezept vergessen können? Zehn Tage hatte ich noch Zeit, das genügte, um meine Terrine zu fabrizieren, meine allerseits geschätzte Spezialität nach echt französischer Manier. Das ist eine kalte Fleischpastete ohne Teig. Sie wird meist direkt in der malerischen Keramikform aufgetischt, in der sie zubereitet und gelagert wurde. Je länger der fertige Pâté ruhen kann, um so besser entfaltet sich der abgerundete Wohlgeschmack. Aus diesem Grund ist diese Spezialität zum idealen Festmenübestandteil geworden. In aller Ruhe kann man sich lange vor dem Sturm der Zubereitung widmen und hat beim Auftischen nur noch für die Zutaten Zeit zu rechnen. Zum Glück verblieb mir noch genügend Zeit! Schnell schrieb ich die Einkaufsliste für die

Terrine «maison»

Zutaten: 1 Kaninchen, 750 g Schweinsbratwurstteig (am liebsten von Waadländer Bratwurst), 1 dl Wasser, 2 bis 3 dl Portwein (evtl. Cognac oder Madeira), Streuwürze, Salz, weisser Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Majoran, Estragon, wenig Rosmarin, 4 mit Nelken besteckte Lorbeerblätter, 8 bis 10 ganz dünn geschnittene Spickspeckscheiben, 1 Dose Sulz-
pulver.

Zubereitung:

1. Das Kaninchen wird zerschnitten, alles Fleisch so gut als möglich von den Knochen geschabt und zusammen mit der Kaninchen-

leber zweimal durch die Hackmaschine getrieben, das zweite Mal mit dem Brät zusammen. In einer grossen Schüssel verkneten Sie das Fleisch sehr gründlich unter portionenweiser Beigabe von Wasser und gut 2 Deziliter Portwein, sowie von Streuwürze, Salz, frisch gemahlenem weissem Pfeffer, Muskatnuss und Gewürzkräutern. Würzen Sie herhaft!

2. Legen Sie die Terrine oder eine feuerfeste Glasform mit den Spickspekscheiben aus und geben Sie zwei besteckte Lorbeerblätter auf den Boden.

3. Nun füllen Sie die vorbereitete, gut verknete Pastetenmasse gleichmässig satt ein, so dass keine Luflöcher entstehen, aber nur zu 3/4 Höhe der Form. Sie streichen alles schön glatt, legen wieder zwei besteckte Lorbeerblätter obenauf und decken die Füllung mit den restlichen Speckscheiben gut zu. Deckel oder Alufolie darüber und über Nacht, noch besser einen ganzen Tag an die Kühle stellen. Das angegebene Quantum reicht gerade für meine ovale Form, die ungefähr 10 cm breit, 30 cm lang und 10 cm hoch ist. Wenn die Form keinen Deckel hat, binden Sie die Alufolie gut hinunter.

4. Am nächsten Tag kommt die Form in den heißen Ofen, und zwar in einem passenden Gefäß mit kochendem Wasser, das knapp bis zur Höhe der eingefüllten Fleischmasse stehen soll. Ungefähr drei Stunden muss die Terrine bei ständigem Siedepunkt pochieren, wobei das Wasser aber nicht stredeln darf. Wenn wir den Deckel abnehmen und sehen, dass das Fett, das obenaufschwimmt, noch trüb ist, heisst das, dass die Terrine noch nicht durchgebacken ist. Wird das Fett klar, ist sie gar und kann herausgenommen werden. Man nimmt den Deckel weg, legt

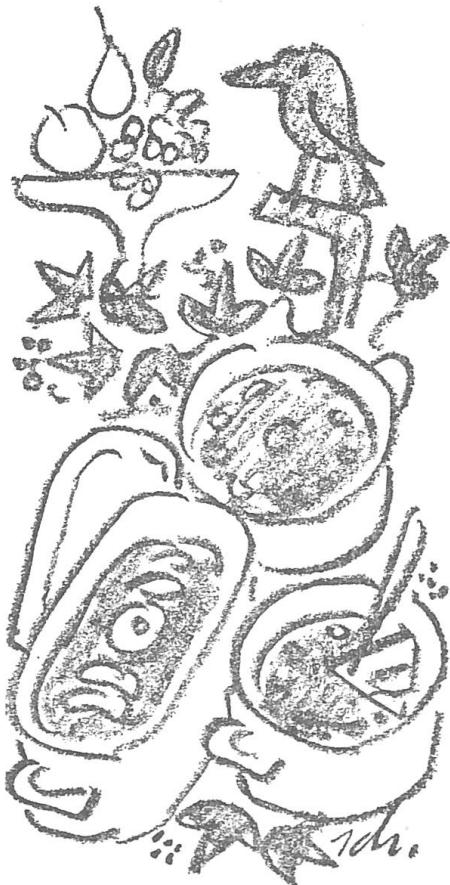


Illustration von Aurelia Schaad-Blattmann

ein Stück Alufolie auf die Masse und beschwert sie mit einem passenden Brettchen und einem Stein (volle Konservenbüchse). So erkalten lassen. Die gepresste Terrine möglichst einige Tage an kühlem Ort durchziehen lassen. Am Tag vor dem Fest wird dann die Fettsschicht von der Oberfläche entfernt und der Pâté mit aufgelöster Sulze, die mit einem Schuss Portwein aromatisiert wurde, übergossen.

Wahrlich keine Hexerei, man muss nur beizeiten anfangen! Befriedigt stellte ich meine Kaninchenterrine in der alten grossen Form in den Keller. Wird sie für die vielen unterdessen eingeladenen Gäste reichen? Ganz im Schwung, wie ich bin, nehme ich gleich eine Variation des obigen Rezeptes in Angriff:

Terrine mit Poulet
 Zutaten: 1 Poulet (evtl. geschnetzeltes Hühnerfleisch), 250 g gehacktes Schweinefleisch, 250 g Kalbsbratwurtsbrät, 1 gehackte Schalotte, 1 Büschel Peterli, ebenfalls gehackt, Gewürz, 1 dl Portwein, Spickspeckscheiben.
 Die Zubereitung ist die gleiche wie bei der Terrine maison, die Pochierzeit beträgt etwa 2 Stunden. Natürlich können wir diese Terrinenmassen veredeln und raffinierter machen durch Beigabe von Trüffelscheibchen und Pistazien-nüsschen. Man kann auch schönere Stücklein Fleisch (Filet) ganz oder in Streifen geschnitten in die Fleischmasse einbetten oder einen Teil der Zutaten gewürfelt beigeben, wie bei dem folgenden Rezept:

Kalbfleischterrine mit Schinken und Zunge

Zutaten: 600 g Kalbsbrät, je eine zentimeterdicke Tranche (200 g) Schinken und geräucherte Zunge, Trüffeln, Pistazien, 5 Esslöffel halb Cognac, halb Madère, etwas Öl. Schinken und Zunge in Würfchen schneiden, mit den kleingeschnittenen Trüffeln für wenige Minuten im Cognac und im Maderewein auf kleinstem Feuer dünsten und anschliessend etwas ziehen lassen. Zusammen mit den Nüsschen wird alles gut unter das Brät gemischt und in die Terrine eingefüllt. Diese wird nur mit Öl ausgestrichen, obenauf legt man dann ein geöltes Stück Pergamentpapier. Wie die andern Terrinen mit kontrollierter Hitze 1½ Stunden pochieren. Ebenfalls beschweren und ruhen lassen.

Auf diese Weise können Sie Wildterrinen, Gans- oder Entenpâtés zubereiten — der phantasievollen Köchin sind keine Grenzen gesteckt. Laut einem französischen Kochbuch ist die Terrine die ideale

Fleischrestenverwertung der Hausfrau. Wenn die erkaltete, fertige Terrine zusätzlich mit Schweineschmalz gut zugedeckt werde, sei sie über Monate haltbar.

Ich fabrizierte lustig drauflos und hatte am Schluss eine grosse und drei kleinere Formen voll des köstlichen Inhalts. Vor dem Sulzaufgiessen garnierte ich dann die Terrinen noch mit Scheibchen von hartgekochten Eiern und schwarzen und grünen Oliven und gab ihnen damit ein festliches Aussehen.

Ebenfalls zum voraus bereitete ich die

Sauce Cumberland

zu, die als klassische Beigabe zu Pasteten gehört.

Zutaten: 1 dl Rotwein, 1 Stück Zucker, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke die dünn geschnittene Schale von je einer halben Orange und Zitrone, 1 kleines Glas Johannisbeergelée Saft von 1 bis 2 süßen Orangen, Esslöffel Senf.

Zubereitung: Den Rotwein mit Zucker, Lorbeerblatt und Nelke aufkochen, über die Orangen- und Zitronenschalen anrichten, abkühlen lassen. Den Johannisbeergelée mit dem Orangensaft verrühren, den Rotwein dazugießen und den Senf darunterrühren. — Auch Preiselbeeren schmecken vorzüglich zum Pâté.

Mit diversen Salaten und knusprigem Brot war so ein nicht alltägliches Buffet zustandegekommen. Die verschiedenen farbigen Elsässerterrinen trugen viel zum Augenschmaus bei, ebenso die malerischen irdenen Salatschüsseln, Töpfchen und Schälchen, und natürlich auch die Blumen und Efeugirlanden, mit denen ich den Tisch geschmückt hatte. Alles war überstrahlt von einem Hauch der «haute cuisine française»; der Tag wurde zu einem Prachtsfest.