

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: zwanglos 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. Inkompliziert und fröhlich sollte auch das Geburtstagsfest meines Mannes werden. Weil aber hierzu-lande niemand ungeladen, einfach so, vorbeikommt, galt es, die Gäste auf diesen Tag hin herzubitten.

gemeinsam stellten wir die Gäste-
ste zusammen. Vor allem sollten
ie Freunde meines Mannes einge-
aden werden, möglichst viele. So
onnten wir doch wieder einmal
nseren Festhüttentisch aufstellen,
en wir extra für solche Angele-
enheiten besitzen. Wir bringen
en fünfmtrigen Tisch gut in die
tube, und in Festhütten sitzt man
eist auch dicht gedrängt, das ist
t das Gemütliche daran! Da der
eburtstag in den Vorfrühling fiel,
ar 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-
nken schon den idealen heissen

Fleischkäse. Zum Glück beschäf-
tigte 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 sicht-
lich. Wie hatte ich nur mein be-
währtes Weihnachtsrezept verges-
sen können? Zehn Tage hatte ich
noch Zeit, das genügte, um meine
Terrine zu fabrizieren, meine aller-
seits geschätzte Spezialität nach
echt französischer Manier. Das ist
eine kalte Fleischpastete ohne
Teig. Sie wird meist direkt in der
malerischen Keramikform aufge-
tischt, in der sie zubereitet und
gelagert wurde. Je länger der fer-
tige Pâté ruhen kann, um so besser
entfaltet sich der abgerundete
Wohlgeschmack. Aus diesem
Grund ist diese Spezialität zum
idealen Festmenübestandteil ge-
worden. In aller Ruhe kann man
sich lange vor dem Sturm der Zu-
bereitung widmen und hat beim
Auftischen nur noch für die Zuta-
ten Zeit zu rechnen. Zum Glück
verblieb mir noch genügend Zeit!
Schnell schrieb ich die Einkaufs-
liste für die

Terrine «maison»

Zutaten: 1 Kaninchen, 750 g
Schweinsbratwurstteig (am lieb-
sten von Waadtländer 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 zerschnit-
ten, alles Fleisch so gut als mög-
lich von den Knochen geschabt
und zusammen mit der Kaninchen-

leber zweimal durch die Hackma-
schine getrieben, das zweite Mal
mit dem Brät zusammen. In einer
grossen Schüssel verkneteten Sie das
Fleisch sehr gründlich unter por-
tionenweiser Beigabe von Wasser
und gut 2 Deziliter Portwein,
sowie von Streuwürze, Salz, frisch
gemahlenem weissem Pfeffer, Mus-
katnuss und Gewürzkräutern.
Würzen Sie herzhaft!

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

3. Nun füllen Sie die vorbereitete,
gut verknetete Pastetenmasse
gleichmässig satt ein, so dass
keine Luftlöcher entstehen, aber
nur zu 3/4 Höhe der Form. Sie
streichen alles schön glatt, legen
wieder zwei besteckte Lorbeer-
blätter obenauf und decken die
Füllung mit den restlichen Speck-
scheiben gut zu. Deckel oder Alu-
folie 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 strol-
deln darf. Wenn wir den Deckel
abnehmen und sehen, dass das
Fett, das obenaufschwimmt, noch
trüb ist, heisst das, dass die Ter-
rine noch nicht durchgebacken ist.
Wird das Fett klar, ist sie gar und
kann herausgenommen werden.
Man nimmt den Deckel weg, legt

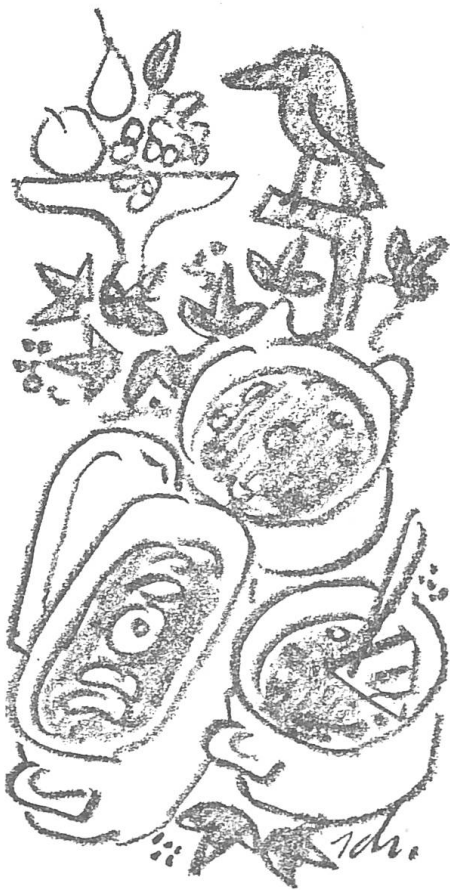


Illustration von Aurelia Schaad-Blattmann

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 Fettschicht 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. geschnitztes Hühnerfleisch), 250 g gehacktes Schweinefleisch, 250 g Kalbsbratwurstsbrät, 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 Pistaziennüssen. Man kann auch schönere Stücklein Fleisch (Filet) ganz oder in Streifen geschnitten in die Fleischmasse einbetten oder einen Teil der Zutaten gewürfelt beigegeben, wie bei dem folgenden Rezept:

Kalbfleischterrinen 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 Würfelchen schneiden, mit den kleingeschnittenen Trüffeln für wenige Minuten im Cognac und im Madèrewein auf kleinstem Feuer dünsten und anschliessend etwas ziehen lassen. Zusammen mit den Nüssen 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 zustande gekommen. Die verschiedenen farbigen Elsässerterrinen trugen viel zum Augenschmaus bei, ebenso die malerischen irdenen Salatschüsseln, Töpfchen und Schälchen, und natürlich auch die Blumen und Efeu girlanden, mit denen ich den Tisch geschmückt hatte. Alles war überstrahlt von einem Hauch der «haute cuisine française»; der Tag wurde zu einem Prachtsfest.